

TEMA: Mermelada de betabel



- NOMBRE DE LOS INTEGRANTES:
- Carlos Sarahin López López
- Firidiana dominguez Godínez
- Jesimiel Ortega Gómez
- MATERIA: MERCADOTECNIA NUTRICIONAL
- CARRERA: NUTRICIÓN
- 8 CUATRIMESTRE
- CATEDRÁTICO: DANIELA MONSERRAT MENDEZ

COMITÁN DE DOMINGUEZ CHIAPAS, A ABRIL DEL 2021

Empresa
CARJEFI

*Q. Mermelada de
Q. Betabel*

Índice

Objetivos	4
Generales:	4
Específicos:.....	4
Misión	5
Visión.....	5
Logotipo y marca de la empresa	6
Eslogan nombre del producto	6
Utilidad del producto	7
Publico a quien va dirigido.....	9
Ingredientes.....	10
Cálculo de precios.....	11
Etiqueta	12
Etiqueta nutricional	13
Rutas de ventas	14
Organigrama.....	15
.....	15
Encuestas.....	16
Graficas	17
Conclusiones	27
Fotografía del producto	28

Objetivos

Generales:

Producir y comercializar la mermelada de betabel, ofreciendo así al mercado una nueva alternativa de una forma natural que por sus nutrientes que pueden originarnos de la propia planta ayuda a cuidar nuestra salud y proporciona al consumidor un producto novedoso con una agradable degustación al paladar de las personas que la consumen.

Específicos:

- Analizar la forma más apropiada de reducir los costos de elaboración de la mermelada de betabel.
- Mostrar que la mermelada de betabel por su alto contenido de nutrientes ayuda a prevenir enfermedades.
- Demostrar los beneficios naturales que tiene la mermelada de betabel al momento de consumirlo.

Misión

La misión de la empresa” CARJEFI” S.A.C está basada en la fabricación de mermelada de una manera más natural, no usar tantos conservadores y que los beneficios nutricionales que nos proporciona el betabel ayuden a las personas.

Visión

La visión del negocio es a futuro, ya que la meta es llegar dentro 5 años cubriendo la demanda existente del medio social 50% logrando una mayor demanda del producto.

Logotipo y marca de la empresa



Nuestra empresa se llama CARJEFI simplemente por unir las iniciales de nuestros nombres, como socios de empezar algo nuevo sobre las cosas naturales, nuestra marca se llama HEALTHYBEETS (betabel saludable) y que ahorita se está enfocando solo en la mermelada como primer paso, pero que también se puede crear más cosas como pan, té, etc...

Eslogan nombre del producto

Por una vida más saludable

Utilidad del producto

La mermelada tiene gran aceptación en el público de todas las edades y sectores, por su sabor agradable, que deleita a grandes y chicos, siendo usada principalmente en el desayuno diario, y como complemento en postres y helados. En la actualidad nos podemos dar cuenta del gran surtido de mermeladas que se preparan generalmente a partir de frutas, pero también se pueden elaborar a partir de hortalizas como la remolacha incrementando el valor nutritivo de este producto.

La remolacha es una fuente vegetal que contiene predominantemente dos tipos de pigmentos llamados betalainas; las betacianinas que le dan una tonalidad rojo-violeta y las betaxantinas que le proporcionan una tonalidad amarilla. La remolacha roja ha sido la fuente vegetal más popular de betalainas para ser empleado como colorante natural, esto se debe a que el principal componente del betabel, la betanina, es quien le confiere esta tonalidad rojo intenso. Los beneficios de la remolacha derivan de sus componentes nutritivos como de otra serie de sustancias, cuyas propiedades son objeto de estudio en recientes investigaciones.

La remolacha es un alimento de moderado contenido calórico, ya que, tras el agua, los hidratos de carbono son el componente más abundante, lo que hace que ésta sea una de las hortalizas más ricas en azúcares. Es buena fuente de fibra.

De sus vitaminas destaca los folatos y ciertas vitaminas del grupo B, como B1, B2, B3 y B6. Por el contrario, la remolacha es, junto con la berenjena o el pepino, una de las verduras con menor contenido en provitamina A (Presente en las hojas (cuello)) y en vitamina C en las raíces. Los folatos intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis de material genético y en la formación de anticuerpos en el sistema inmunológico. La vitamina B2 o riboflavina se relaciona con la producción de anticuerpos y de glóbulos rojos y colabora en la producción de energía y en el mantenimiento del tejido epitelial de las mucosas, mientras que la niacina o vitamina B3 colabora en el funcionamiento del sistema digestivo, el buen estado de la piel, el sistema nervioso y en la conversión de los alimentos en energía.

La vitamina B6 participa en el metabolismo celular y en el funcionamiento del sistema inmunológico.

En relación con los minerales, es una hortaliza rica en yodo, sodio y potasio. Están presentes en menor cantidad, el magnesio, el fósforo y el calcio. El calcio de la remolacha no se asimila como el que procede de los lácteos u otros alimentos que son fuente importante de este mineral. En sus hojas abunda el beta-caroteno y minerales como el hierro y el calcio.

El yodo es un mineral indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides, que regula el metabolismo, mientras que el potasio y el sodio son necesarios para la transmisión y generación del impulso nervioso, la actividad muscular, además de intervenir en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Desde un punto de vista dietético, la remolacha roja es la más interesante por sus propiedades medicinales. Destaca por ser un potente anticancerígeno, virtud que deriva de su riqueza en el pigmento rojo betanina.

Por su contenido en folatos resulta ideal para prevenir enfermedades del corazón. Es rico en hierro lo que la hace muy interesante para su consumo en las mujeres, quienes necesitan fundamentalmente este elemento durante el embarazo y durante la menstruación. También interviene en la creación del aminoácido metionina, cuya existencia es necesaria para la buena salud del cabello, las uñas o la piel. Contiene silicio que es muy importante para la buena salud de los huesos, las arterias y la piel. Hay que destacar su riqueza en fibras muy útil para vaciar el intestino y prevenir el estreñimiento.

Publico a quien va dirigido

Población destinada: La mermelada tiene gran aceptación en el público de todas las edades y sectores, por su sabor agradable, que deleita a grandes y chicos, siendo usada principalmente en el desayuno diario, y como complemento en postres y helados. En la actualidad nos podemos dar cuenta del gran surtido de mermeladas que se preparan generalmente a partir de frutas, pero también se pueden elaborar a partir de hortalizas como la remolacha incrementando el valor nutritivo de este producto.

Ingredientes

+ Betabel

+ Azúcar mascabado

+ Naranja

+ Limón

+ Agua

Cálculo de precios

Ingredientes	Precio (\$)
2 piezas de betabel	10
2 cucharaditas de azúcar mascabado	½ kilo \$20, aprox. 50c
1 pieza de naranja	3
2 pieza de limón	5
1 pieza de frasco hermético de plástico	15
5 litros de agua	5
Gas	Coto total/ tiempo de uso

Etiqueta



Etiquetado ←



Etiqueta nutricional

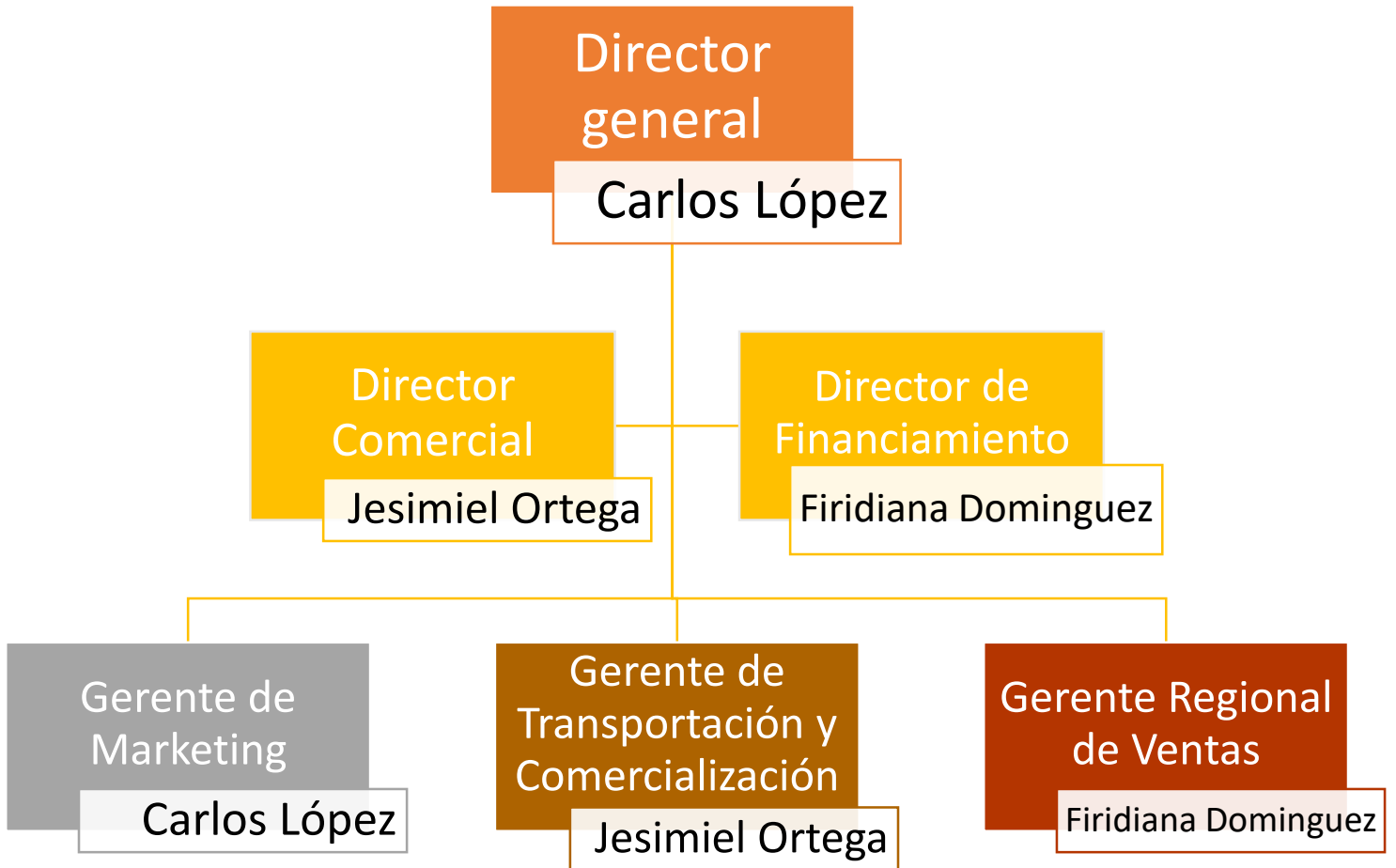


Tamaño de la porción 39g		39g
Porciones por envase 7		
Cantidad por porción	Contenido energético	19kcal
Proteínas		0.8 g
Grasas (lípidos)		0.1 g
Hidratos de carbono	4.3 g	4.3 g
azucres añadidos		0 g
Fibra		0.3 g
Ácido ascórbico		7.8 mg
Ácido fólico		36.4 ug
Hierro NO HEM		0.6 mg

Rutas de ventas

Lo más cercano serian tiendas de auto servicio, tiendas locales, restaurantes, etc... la distribución lo haremos nosotros mismos ya que estamos empezando por lo que no harán intermediarios.

Organigrama



Encuestas

¿CONSUMIRIA ESTE PRODUCTO?

¿ALGUNA VEZ HA CONSUMIDO MERMELADA DE BETABEL?

¿USTED PAGARIA 20 PESOS POR UN FRASCO DE 200G DE MERMELADA DE BETABEL?

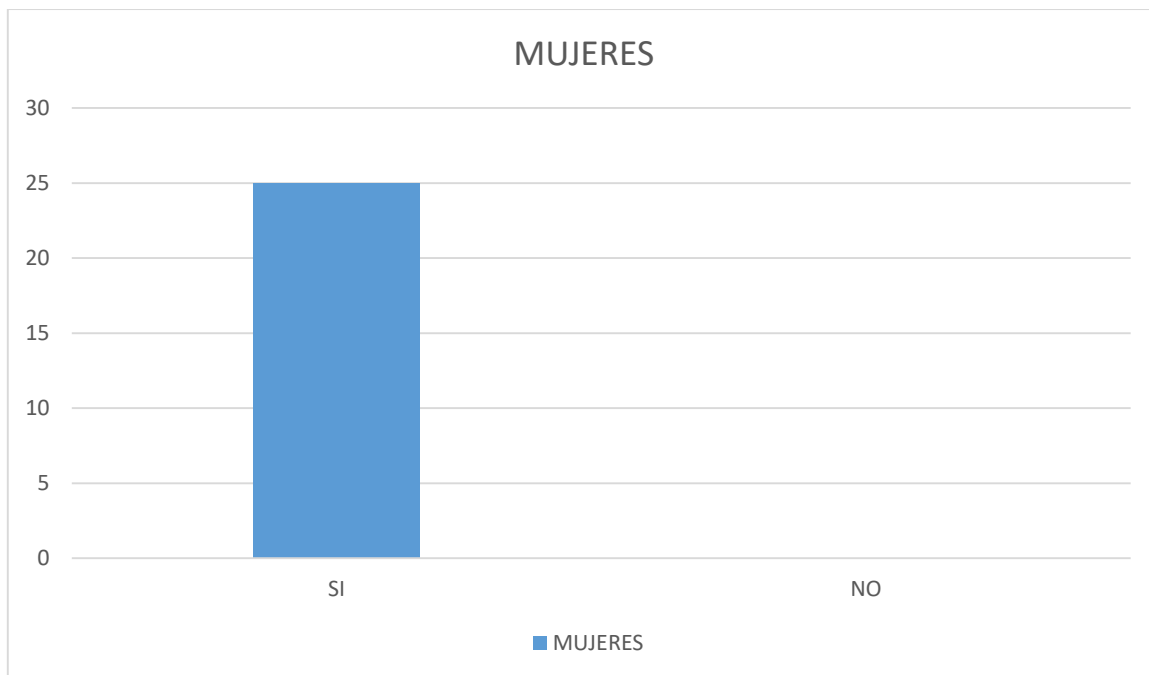
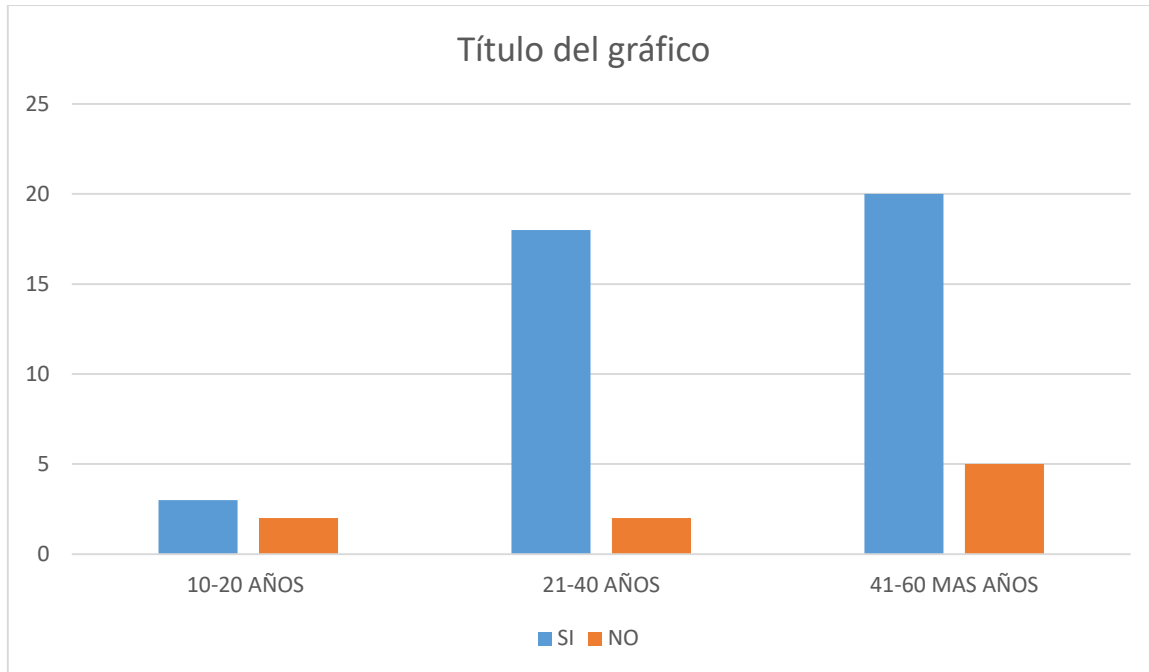
¿SE LE HACE APETECIBLE ESTE PRODUCTO?

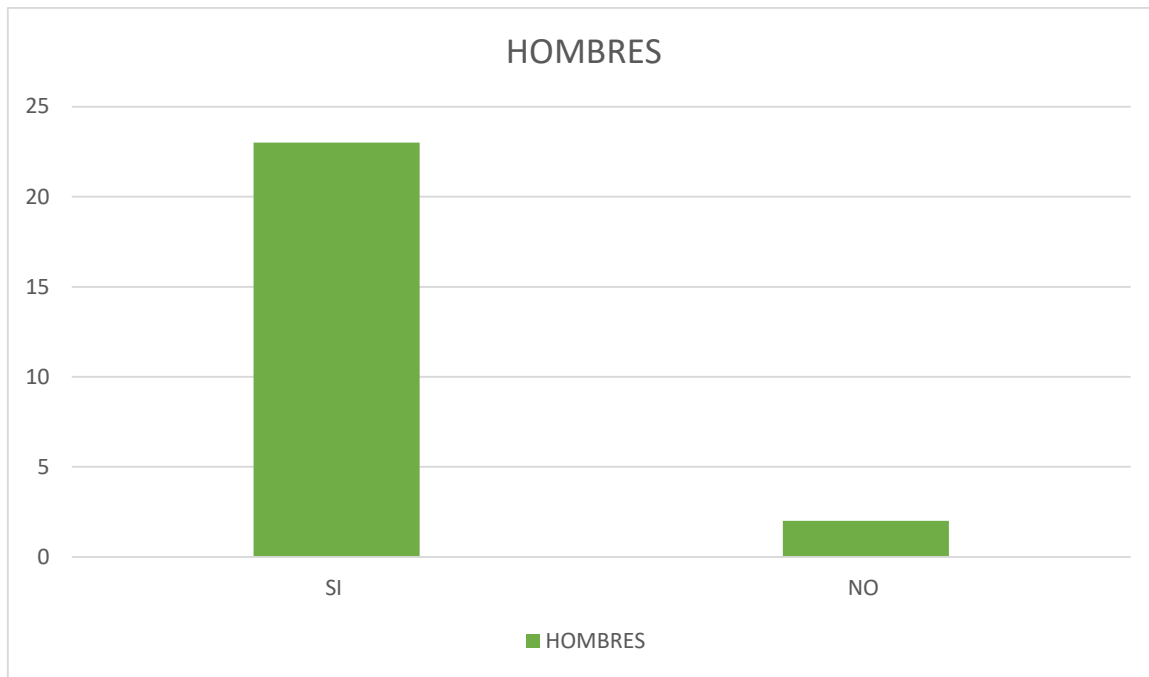
¿CREES QUE TE AYUDARAIA ESTE PRODUCTO EN LA PREVENCION DE ALGUNA ENFERMEDAD?

¿LO INCLUYERIAS EN TU DIETA HABITUAL?

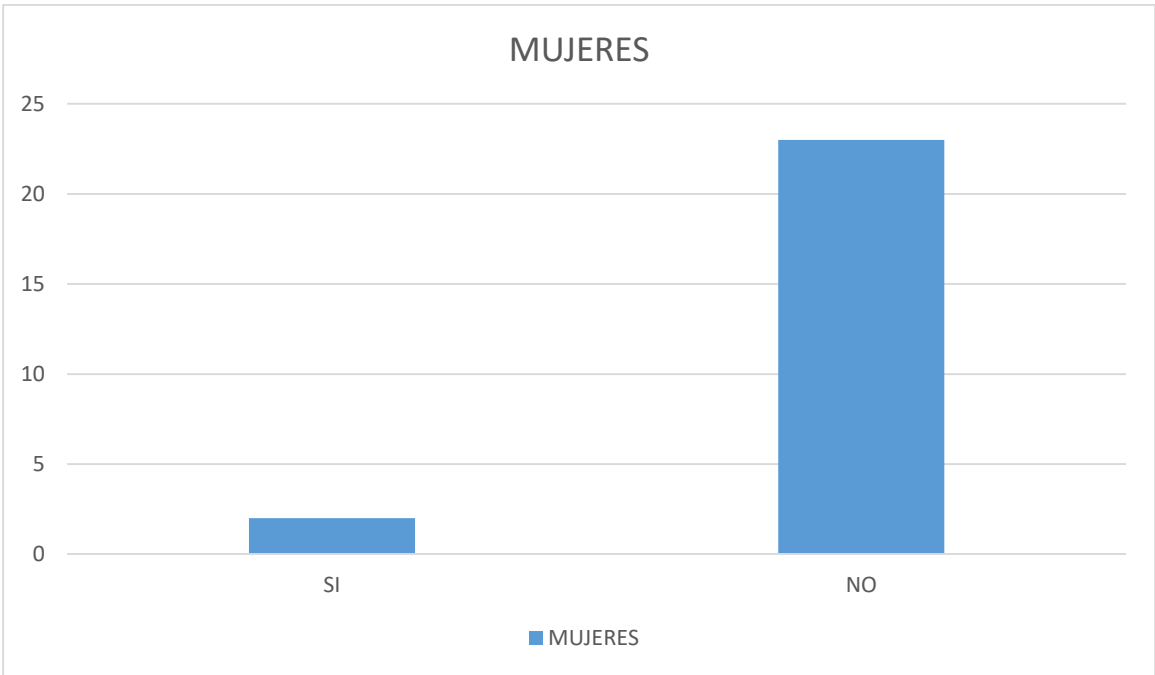
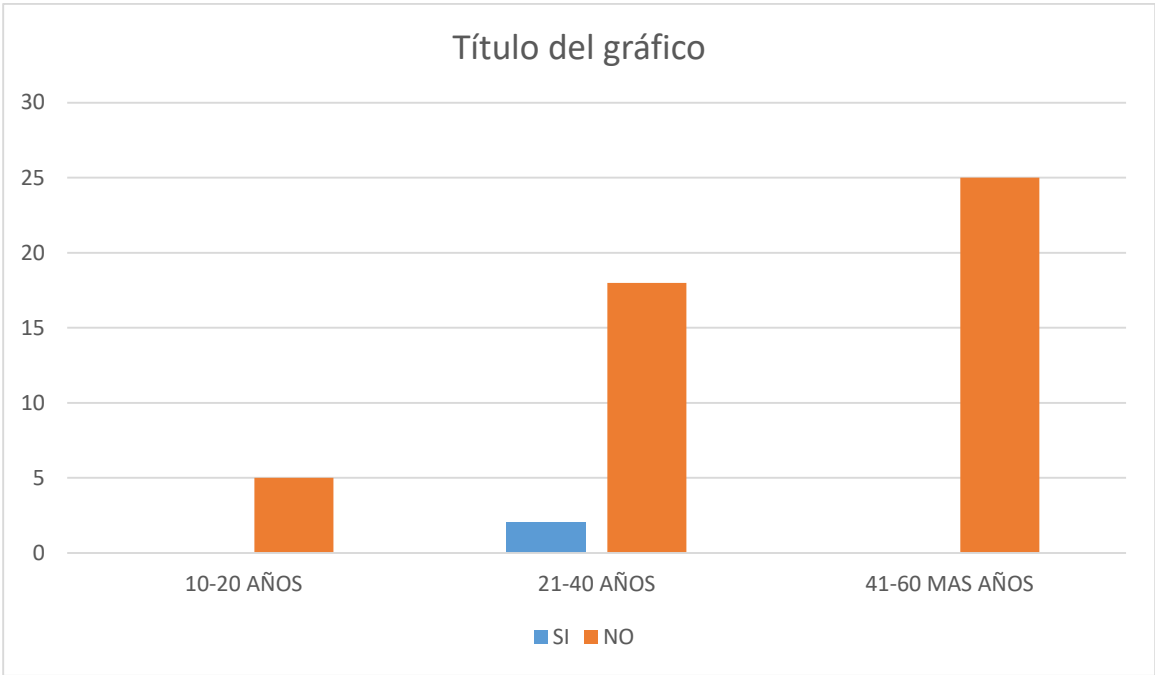
Graficas

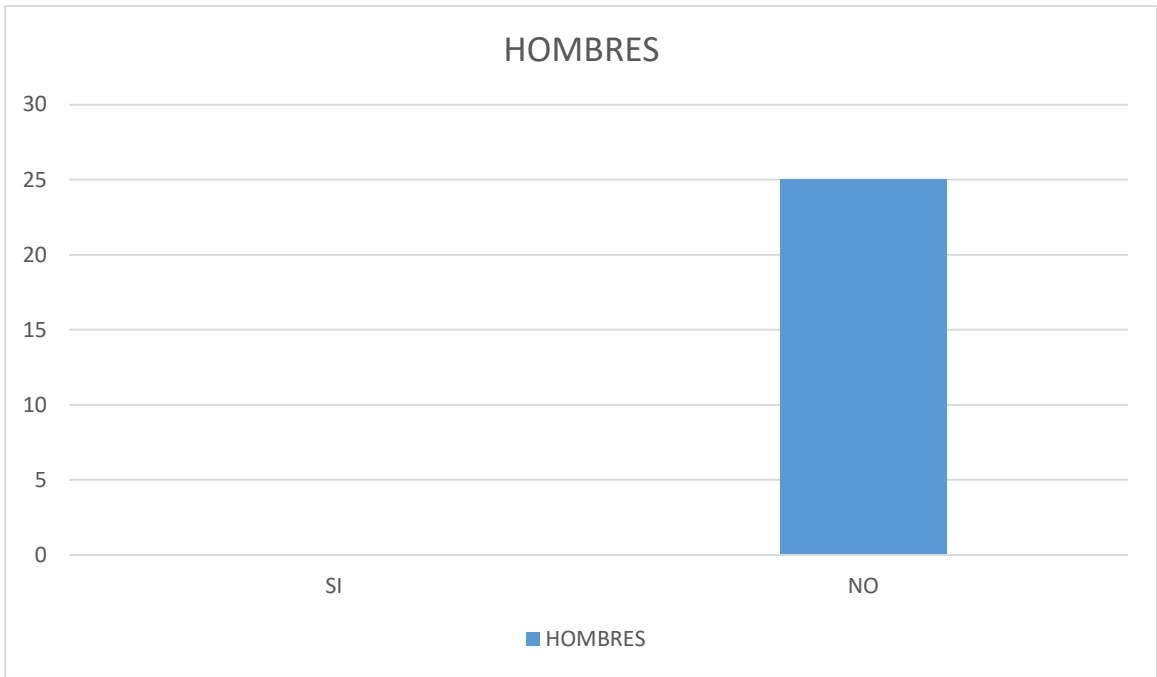
CONSUMIRIA ESTE PRODUCTO



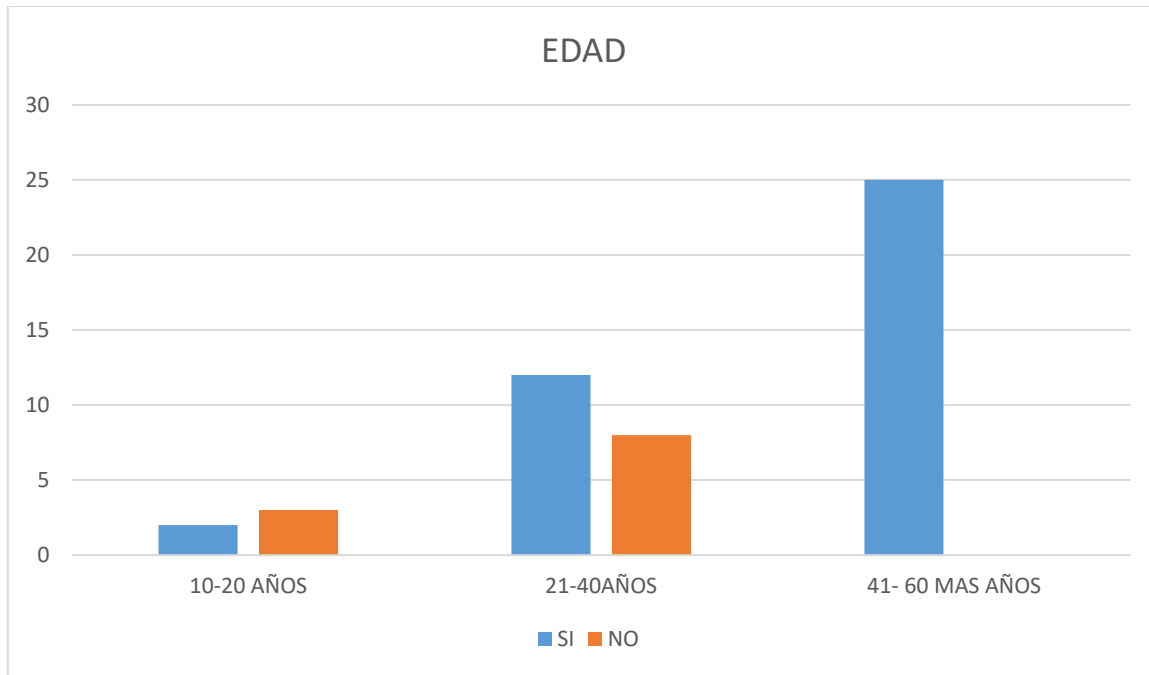


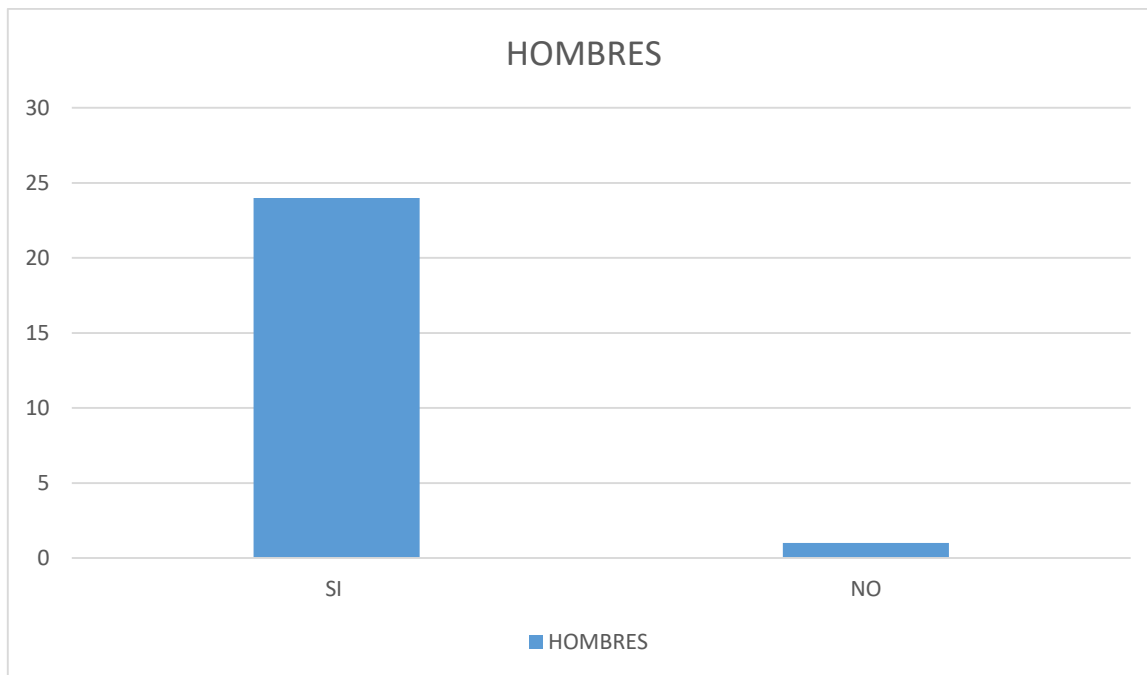
ALGUNA VEZ HA CONSUMIDO MERMELADA DE BETABEL



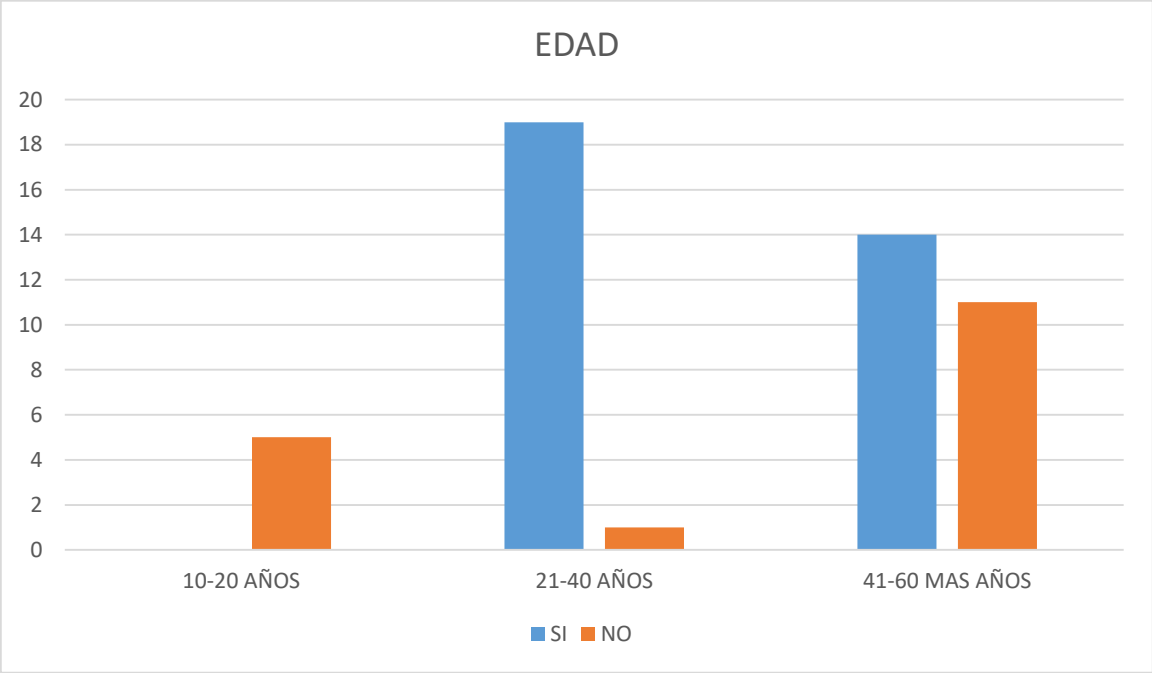


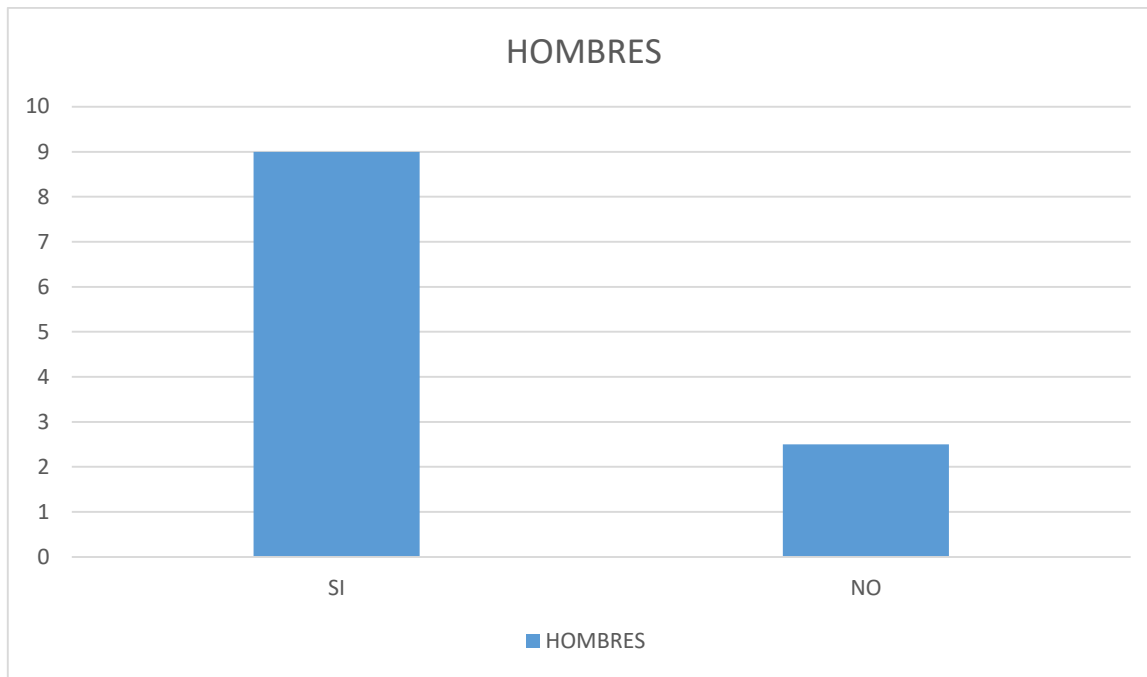
USTED PAGARIA 20 PESOS POR UN FRASCO DE 200G DE MERMELADA DE BETABEL



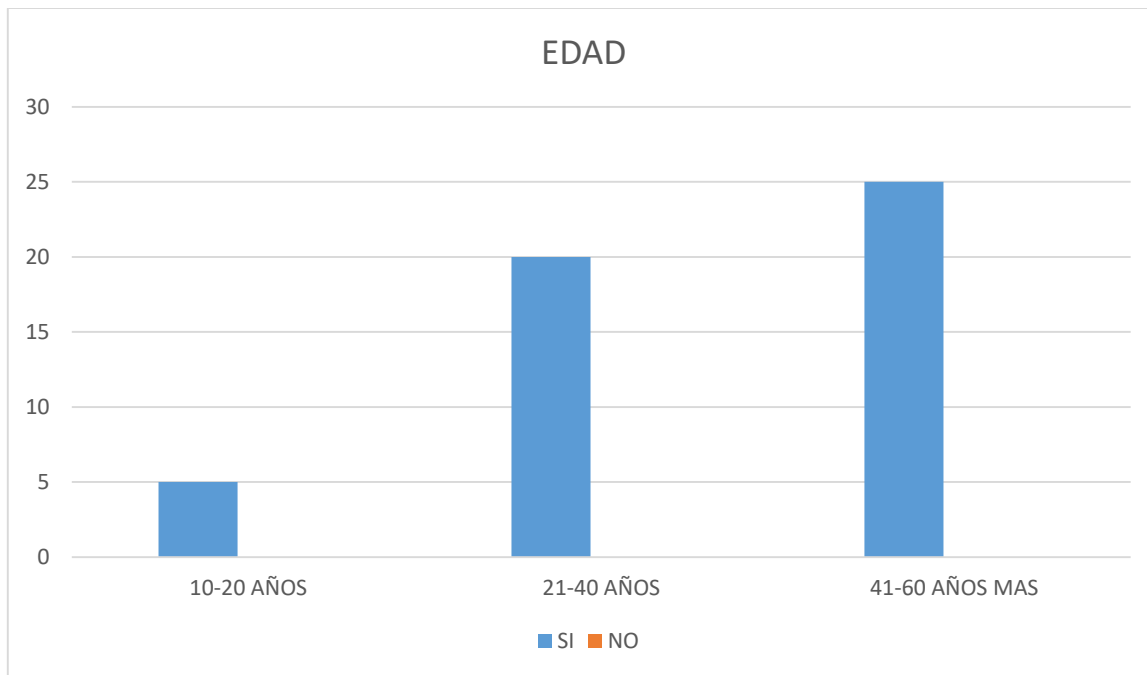


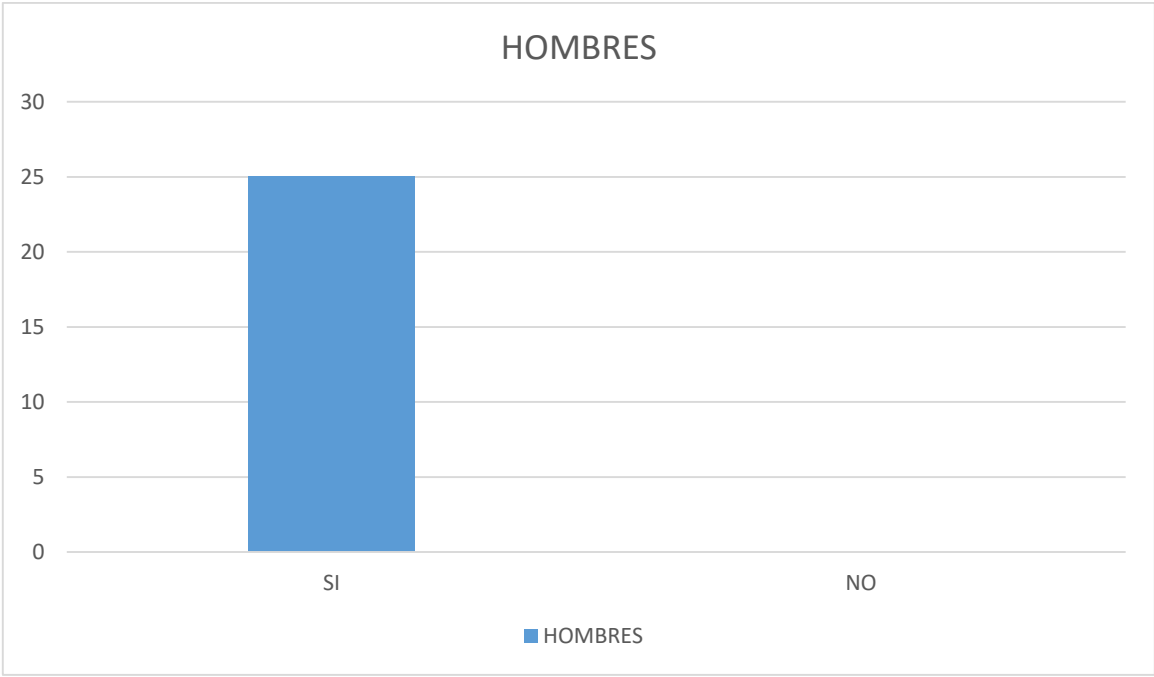
SE LE HACE APETECIBLE ESTE PRODUCTO



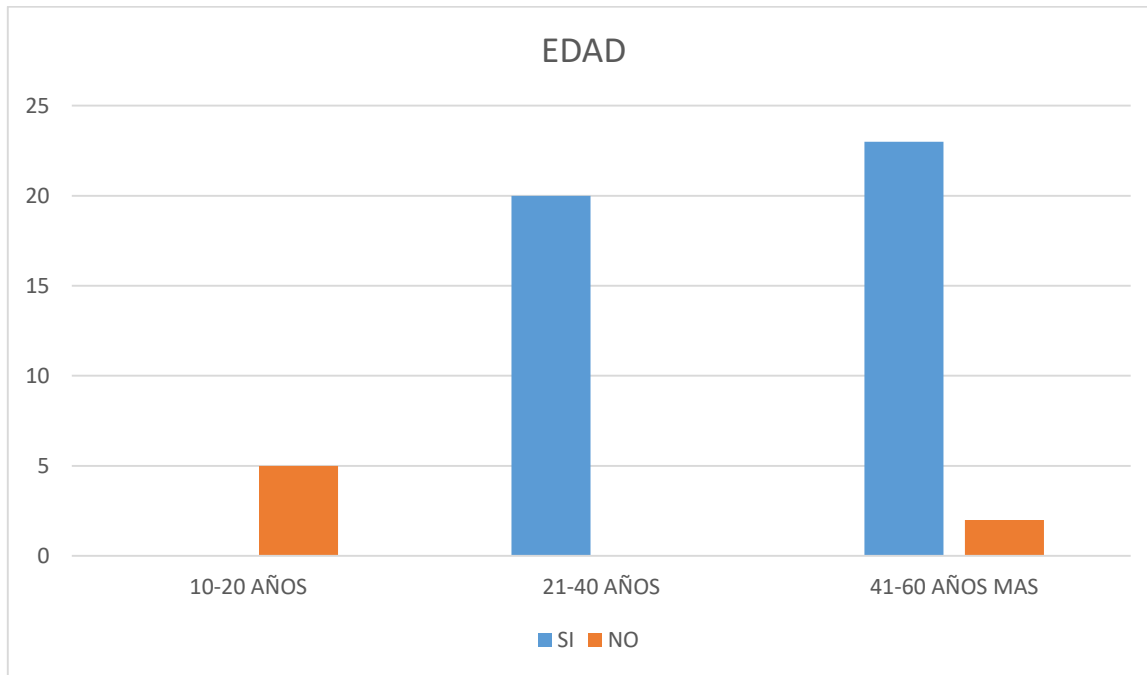


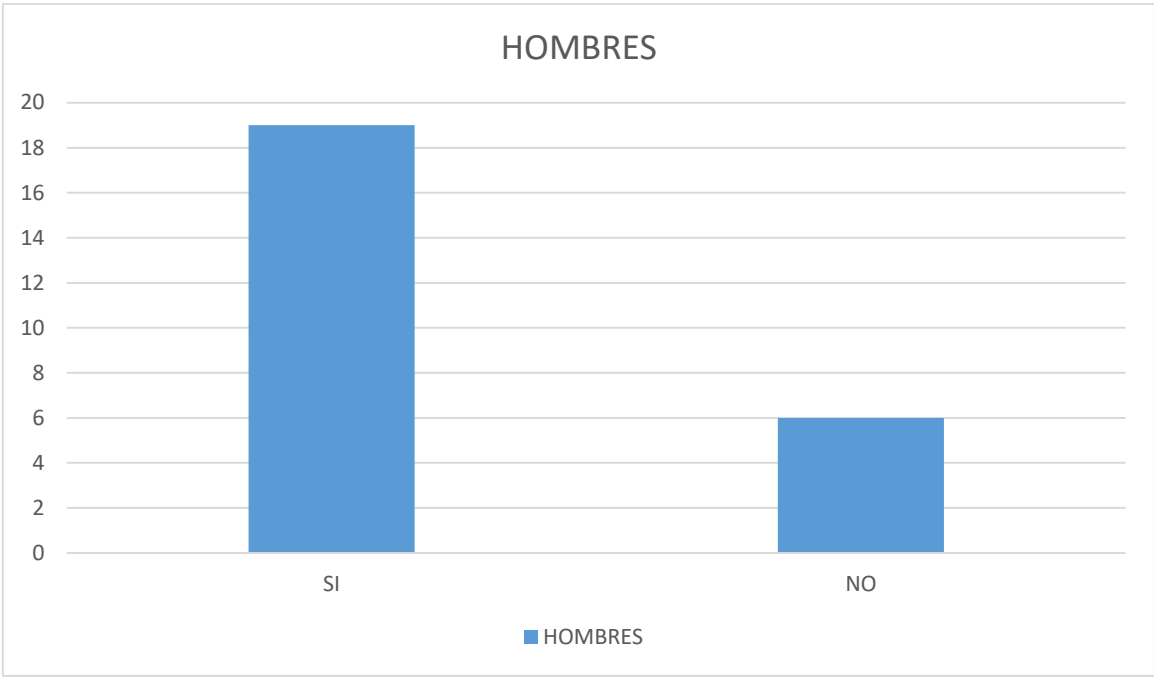
CREES QUE TE AYUDARAIA ESTE PRODUCTO EN LA PREVENCION DE ALGUNA ENFERMEDAD





LO INCLUYERIAS EN TU DIETA HABITUAL





Conclusiones

Llegamos a conocer las diversas fases del proceso de la elaboración de mermelada. Aprendimos el uso adecuado de los materiales y la operación de los equipos utilizados en el proceso de producción de mermelada. Conocimos la función y el uso oportuno de cada insumo utilizado para la elaboración de mermelada. De acuerdo a los resultados obtenidos podemos concluir que nuestro producto se aproxima a cumplir con las características de una buena mermelada, debiendo corregir las imperfecciones que se han observado durante el proceso.

Fotografía del producto

