

Nombre de la universidad

Universidad del sureste
UDS

Nombre de la materia

Mercadotecnia nutricional

Nombre del catedrático

DANIELA MONSERRAT
MENDEZ GUILLEN

Nombre del alumno

MALDONADO SALAZAR HEIDI YOSELIN



nombre de la empresa:

yuyo nutrimental.

Nombre del producto:

BARRITAS NUTRICIONALES.

Horios de trabajo:

Lunes a viernes

7 a 4 pm

Sabados

7 a 2 pm.



Índice

Portada institucional.....	1
Portada de la empresa.....	2
Índice.....	3
Objetivos.....	4
Misión y visión de la empresa.....	5
Logotipo y marca de la empresa.....	6
Eslogan.....	7
Nombre del producto.....	8
Utilidad del producto.....	9
Publico a quien va dirigido.....	10
Ingredientes.....	11
Propiedades.....	12
Propiedades.....	13
Propiedades.....	14
Calculo de precios.....	15
Etiqueta.....	16
Etiqueta nutricional.....	17
Rutas de venta.....	18
Organigrama de la empresa.....	19
Encuestas.....	20
Graficas.....	21
Conclusiones.....	22
Fotografía del producto.....	23

Objetivos

Elaborar barras nutritivas a base de cereales y frutos secos para poder comprobar la facilidad del producto y así poder comercializarlo en el mercado actual.

Elaborar las barras para el bienestar.

Establecer procesos para el desarrollo de las barras nutritivas.

Determinar un valor nutricional del producto previo a su distribución.

Establecer un precio no muy alto para poder ser comercializadas.

MISION

Yuyo nutrimental se compromete a producir y proveer a sus consumidores una variedad de barras saludables para su bienestar.

VISION

Yuyo nutrimental se proyecta siendo un líder más del mercado en barras saludables a nivel nacional. Trabajando de la mano con las necesidades de la gente y consumidores con el objetivo de continuamente llenar sus expectativas.

VALORES

Los valores para yuyo nutrimental son sumamente importantes ya que guían la forma de su desempeño dentro del mercado a través de su pasión, integridad, responsabilidad, humildad, y un enfoque en el éxito.



LOGOTIPO

MARCA



ESLOGAN



Comer sano no es comer pocas calorías. No es sentirte hambriento es nutrir tu cuerpo con nuestras barritas nutritivas.

NOMBRE DEL PRODUCTO

**BARRITAS
NUTRIMENTALES**

UTILIDAD DEL PRODUCTO

la utilidad para elaborar estas barras nutritivas se creó por primera vez de forma casera para que la población lo consuma y le pueda dar una cierta utilidad, ya que nuestro producto tendrá algunos beneficios ya que son una buena opción para consumirlas para el bienestar de cada persona. Nosotros producimos las barras nutritivas permitiendo a nuestros clientes elegir la comercialización en las ventas proyectadas y así tener un crecimiento en producción ya que son aptas para personas activas en su consumo de alimentos saludables para el cuidado de la salud de nuestra población.

PUBLICO A QUIEN VA DIRIGIDO

El desarrollo más notable en las barras nutritivas es un paso que va dirigido a todo tipo de personas pero es más notable en las personas que realizan una actividad física, a un posicionamiento más amplio donde una serie de consumidores buscan su potencial en términos de diferentes beneficios tales como son la saciedad del hambre y el control del peso.

INGREDIENTES

125 gramos de aceite de coco.

100 mililitros de miel.

60 gramos de azúcar mascabado.

120 gramos de ciruela o pasas sin semilla.

100 gramos de nuez.

125 gramos de avena en hojuelas.

150 gramos de harina integral.

2 manzanas.

15 mililitros de jugo de limón.

100 gramos de arándanos.

PROPIEDADES

Aceite de coco: fortalece el sistema inmune protegiendo así al organismo de microorganismos y enfermedades.

Mejora los niveles de colesterol, favorece la digestión y la circulación intestinal, aumenta la sensación de saciedad.

Contribuye a quemar la grasa abdominal.

El aceite de coco es 100% grasa de la que el 85% son grasas saturadas. Más del 65% de sus grasas están en forma de ácidos grasos de cadena media los MCT se convierten inmediatamente en energía en el hígado en lugar de ser almacenados como grasa.

Su perfil lipídico:

49% de ácido laurico.

8% de ácido caprilico.

7% de ácido caprico.

2% de ácido esteárico.

6% de ácido oleico.

2% de ácido linoleico.

125 gramos equivale a 900 calorías.

Miel: la miel se compone principalmente de azúcar 78% que se dividen en grandes rasgos en fructuosa o levulosa 38%, glucosa o dextrosa 31%, y en el restante 31% se encuentra maltosa, sacarosa y una amplia variedad de polisacáridos. También contiene alrededor de 17% de agua.

Encontramos en la miel una concentración excepcional de aminoácidos: aspártico, glutámico, alanina, arginina, asparagina, cistina, glicina, histidina, isoleucina, leucina, lisina, fenilalanina, prolina, triptófano, serina, tirosina, valina.

Minerales hasta 1%: plata, bario, calcio, bromo, berilio, cobre, cobalto, cromo, hierro, litio, oro, paladio, fosforo, potasio, vanadio y zinc.

Vitaminas en cantidades considerables: sin cubrir nuestras necesidades diarias tienen la ventaja de ser altamente asimilables, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, vitamina B8, vitamina B9, vitamina C, vitamina D, vitamina K.

Ácidos grasos en pequeñas cantidades: palmico, oleico, linoleico.

Enzimas: incluyendo amilasa a y amilasa b, gluco invertasa y glucosa oxidasa.

Sustancias biológicas y aromáticas: flavonoides, alcoholes, esteroides, pigmentos y granos de polen.

Azúcar mascabado: el azúcar moreno también llamado negro, crudo o mascabado que se obtiene del jugo de la caña de azúcar sin refinar ni procesar, que debe su color a una película de melaza que envuelve cada cristal y que normalmente tiene entre 96 y 98 de sacarosa.

Contiene pequeñas cantidades de nutrientes propios del jugo de la caña como algunas vitaminas del complejo B y minerales como potasio, calcio, sodio, magnesio, fósforo, selenio y hierro. Sin embargo la cantidad de estos nutrientes es muy pequeña para ser significativa teniendo en cuenta la cantidad de azúcares recomendada.

Su valor calórico cada 100 gramos es prácticamente igual que el del azúcar refinada 380/387 kcal una porción es 1 cucharada de 5 gramos que aporta alrededor de 20 kcal al igual que con el azúcar refinada el exceso en su consumo puede contribuir a elevar el valor calórico de la dieta a incrementar los niveles de glucosa y de triglicéridos en sangre.

Ciruela: los glóbulos rojos que formula hierro, el potasio regulador de la presión de la sangre y el corazón y vitaminas B como la niacina, B6 y el ácido pantoténico que metabolizan grasas y carbohidratos son beneficios a la salud importantes que contienen las ciruelas y ciruela pasa y los contenidos en vitamina K y amino ácidos son muy altos.

La vitamina A en las ciruelas protege a los ojos, la vitamina C es uno de los nutrientes más prominentes en las ciruelas protegiendo al colesterol de daños de radicales libres.

Nuez: la nuez es un fruto seco lleno de energía, proteínas, fibra, lípidos saludables, calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc, sodio, potasio, fósforo, selenio, tiamina, riboflavina, niacina, folatos, vitaminas B6 y E.

Avena: vitaminas y minerales entre todos los cereales la avena es el que más vitaminas y minerales contiene pues es rica en hierro, magnesio, selenio, calcio, zinc, fósforo, vitamina E, vitamina B5 y vitamina B6.

Grasas insaturadas: el 65% corresponde a los ácidos grasos insaturados, y el 35% de ácido linoleico.

Harina integral: Entonces la harina integral, al provenir de la molienda del grano de trigo entero, conserva las tres partes del grano de trigo y por tanto todos sus micronutrientes (vitaminas de grupo B, vitamina E, hierro, zinc, magnesio y antioxidantes).

Manzana: Contiene flavonoides y polifenoles por lo que es rica en antioxidantes, en vitaminas del grupo B (B1, B2 y B6), vitamina C, fósforo, potasio y calcio. Además, gracias a la presencia de ácido málico y tartárico facilita la digestión de aquellos alimentos que posean un alto contenido en grasas.

Limón: Aparte de la vitamina C, el limón contiene vitaminas del grupo B y vitamina E. Contiene muchos minerales: potasio, magnesio, calcio, fósforo, cobre, zinc, hierro y manganeso. Este coctel de vitaminas y minerales refuerza el sistema inmunológico, al potenciar la actividad de los glóbulos blancos.

Arándano: Además, contienen flavonoides y taninos, y una amplia diversidad de minerales esenciales como el manganeso, vitamina C) y varias vitaminas del grupo B. Y por si fuera poco, el arándano es un alimento libre de grasas y sodio.

CALCULO DE PRECIOS

El producto al ser sacado al mercado le tenemos como un precio máximo de 13 pesos en los que se da a conocer los primeros meses la empresa está destinada a tener pequeñas perdidas y en lo que este agarra su paso se le aumentara a un precio estable de 15 pesos por pieza.

ETIQUETA



ETIQUETA NUTRICIONAL

COMPOSICION

CANTIDAD 100(GR)

CALORÍAS	350gr
GRASAS TOTALES	10g
COLESTEROL	0mg
SODIO	225mg
POTASIO	447mg
CARBOHIDRATOS	70g
FIBRA ALIMENTARIA	23g
PROTEÍNAS	5g
CAFEÍNA	3mg
CALCIO	250mg

RUTAS DE VENTA

Para empezar los pensamos ofrecer dentro de una zona deportiva es decir un GYM y dentro de un hospital por lo que es una zona donde no hay buenos hábitos de alimentación.

Después cuando el producto se dé a conocer llevarlo dentro de un mercado es decir empezar la distribución en pequeñas micro empresas como también en las tienditas de la esquina ya que el producto va dirigido a todo tipo de personas.

ORGANIGRAMA

Director general
Andrea yusiana

Ventas
Yose

Post venta
Andrea

Finanzas
Andrea
Yose

Mercadeo
Andrea
Yose

ENCUESTAS

1. ¿consumirías nuestras barras nutritivas?

Si no

2. ¿cuánto estarías dispuesto a pagar por ellos?

5 10 15 20

3. ¿el producto cubre tus necesidades?

Si no

4. ¿Cómo conociste este producto?

Por mí por un amigo porque lo vi

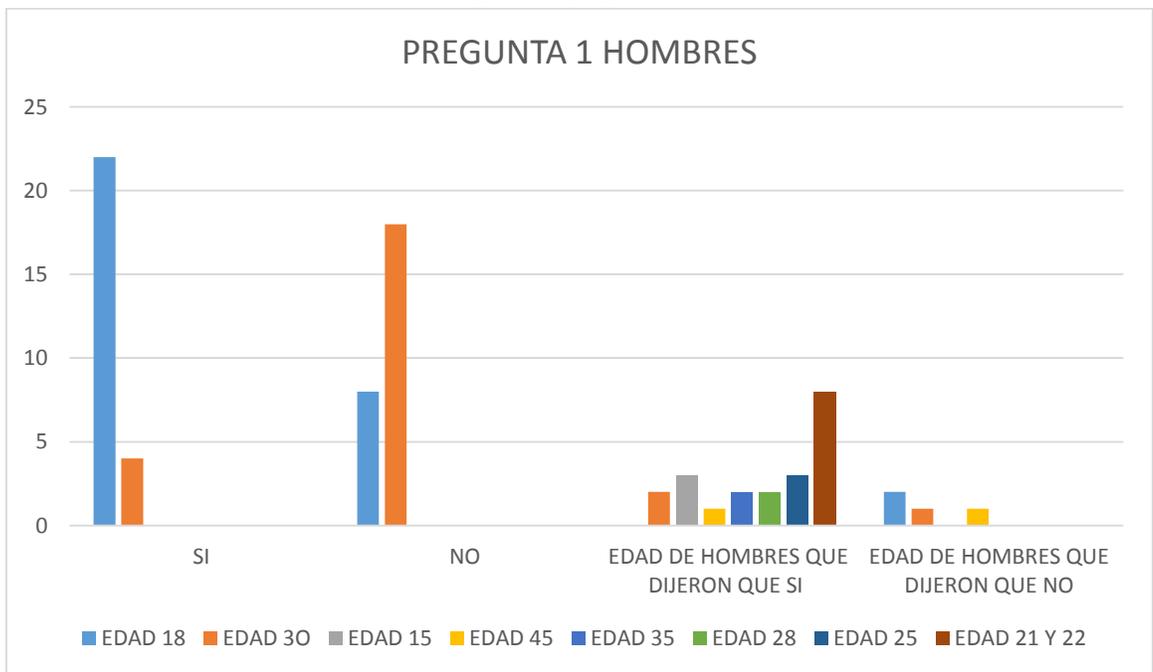
5. ¿lo recomendarías?

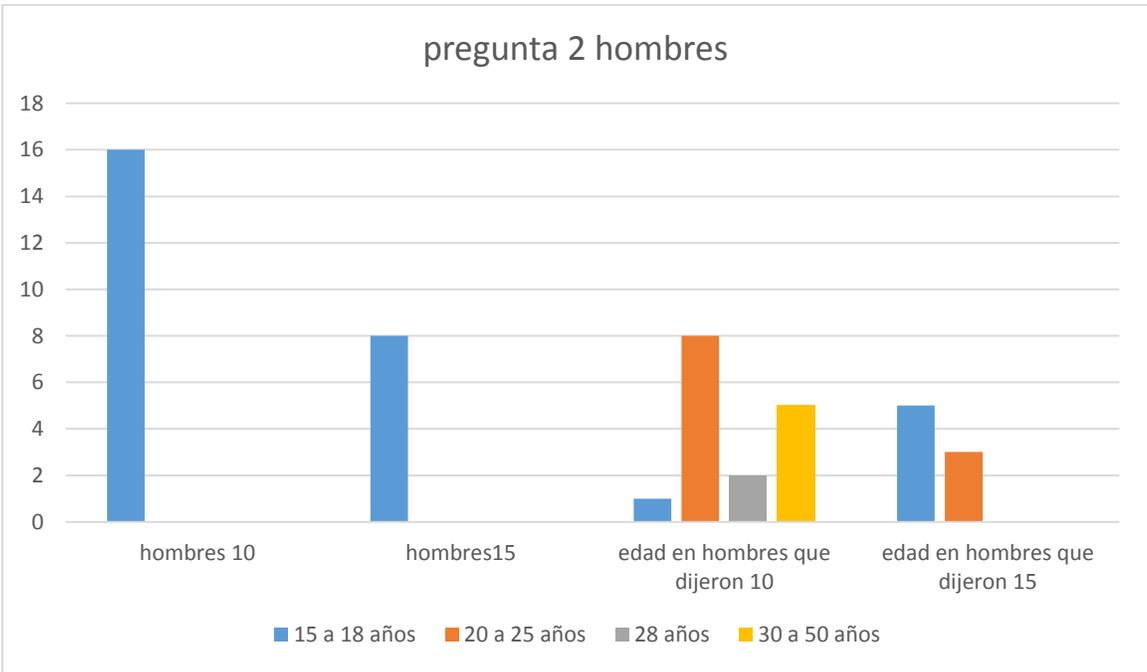
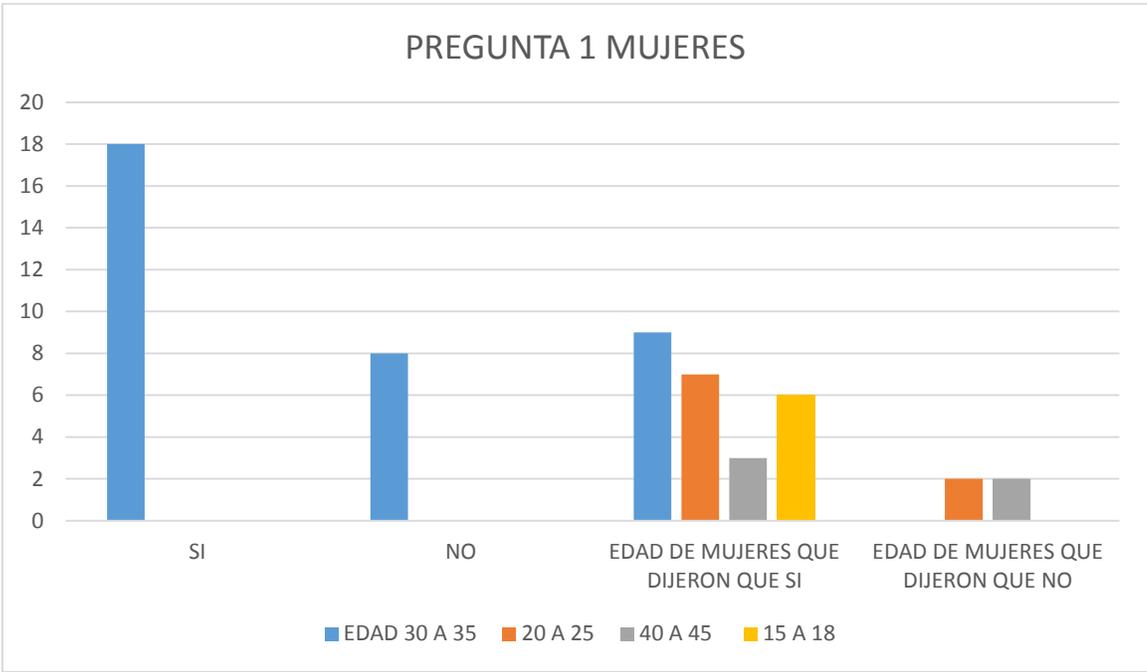
Si no

6. ¿compras algo más cuando compras este producto?

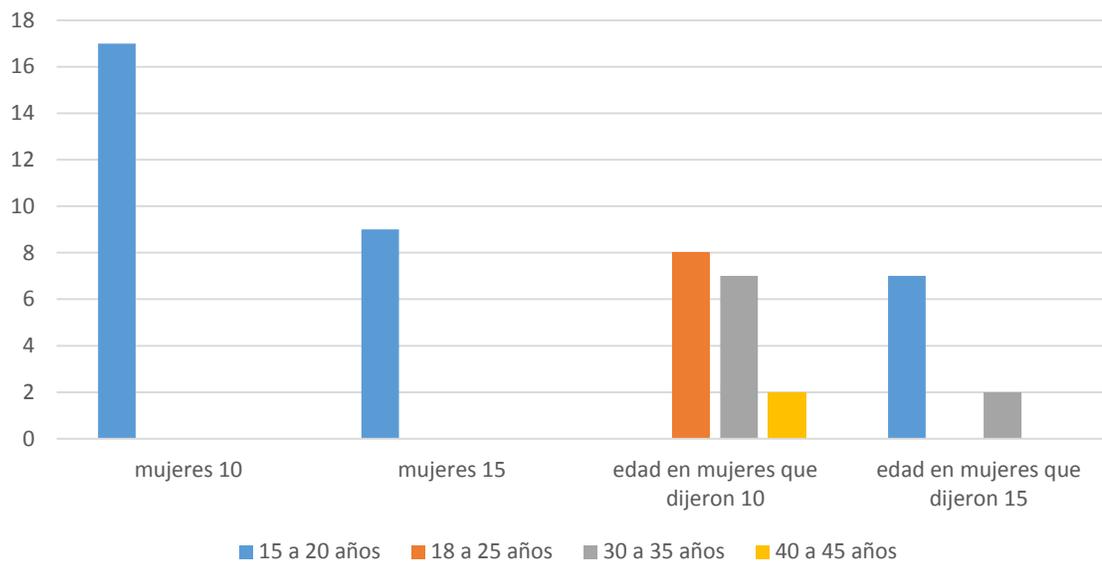
Si no

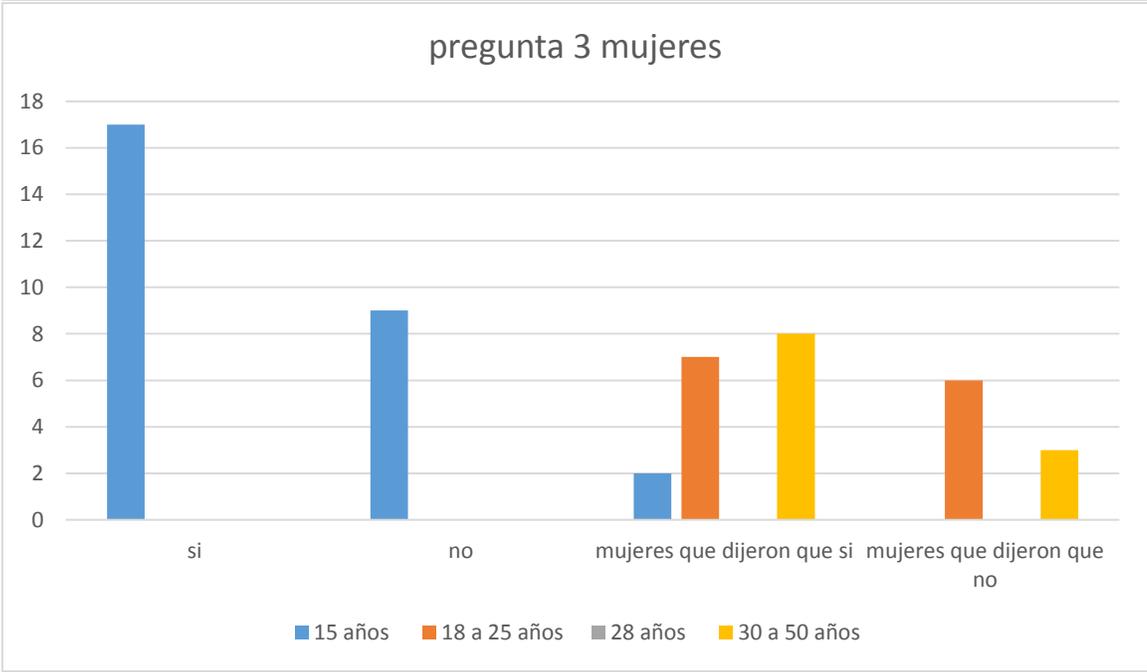
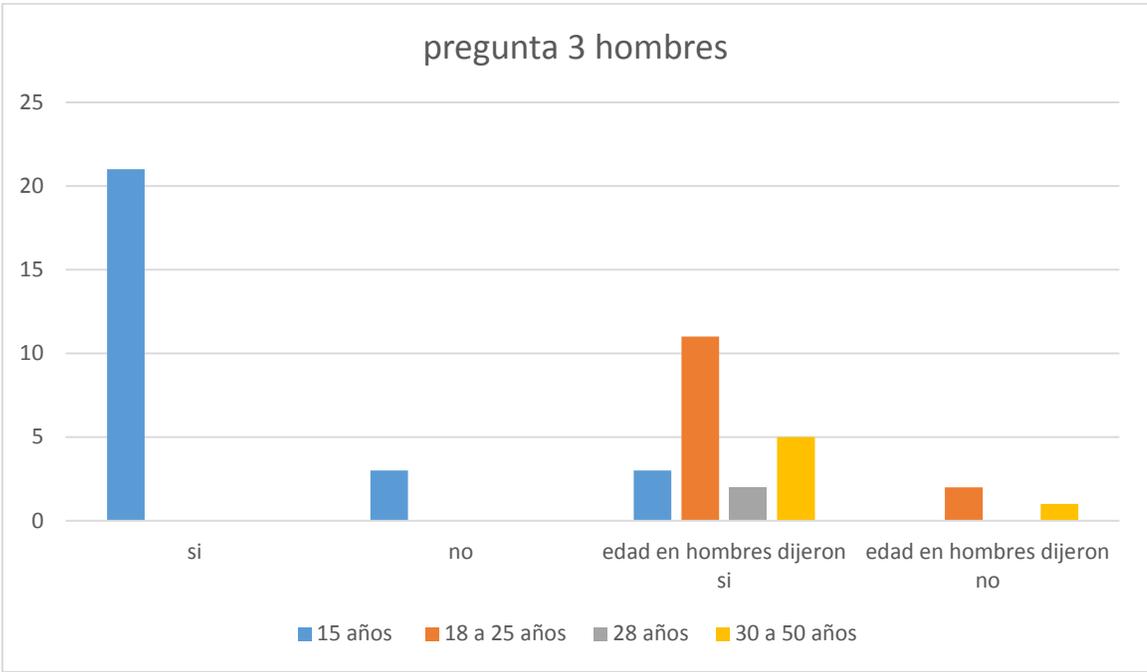
GRAFICAS

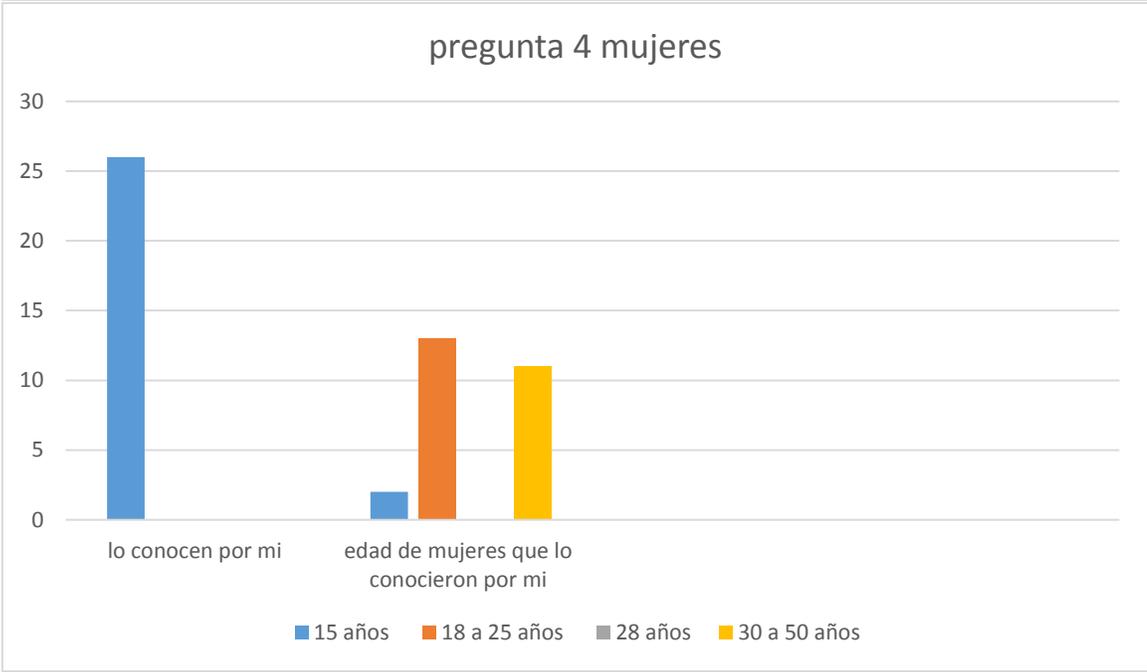
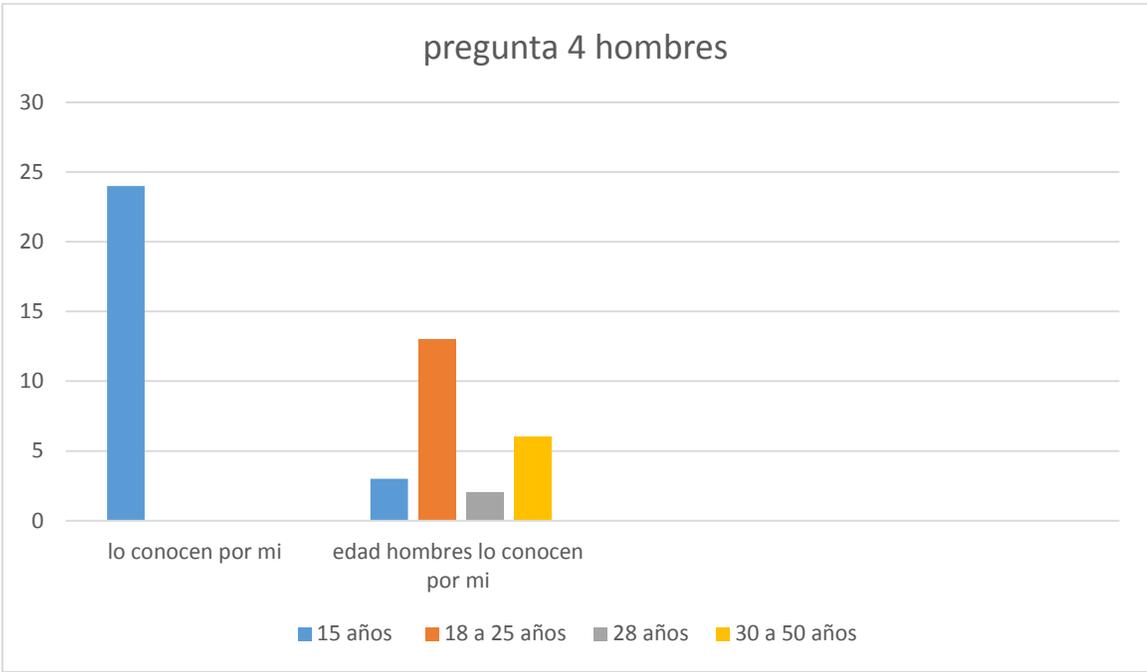


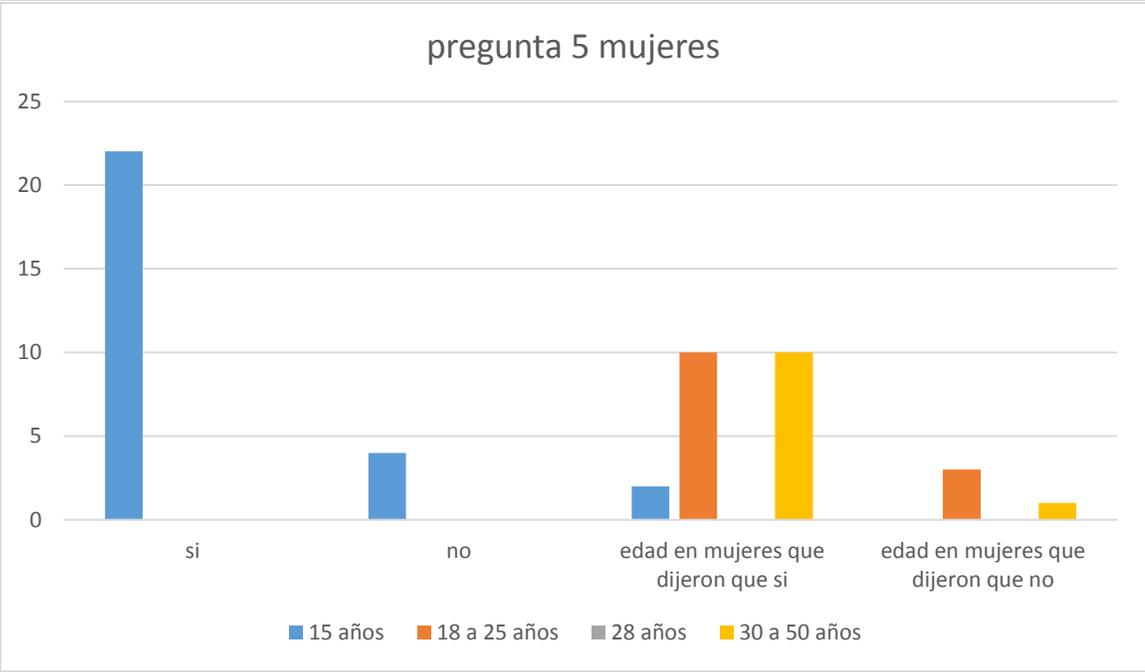
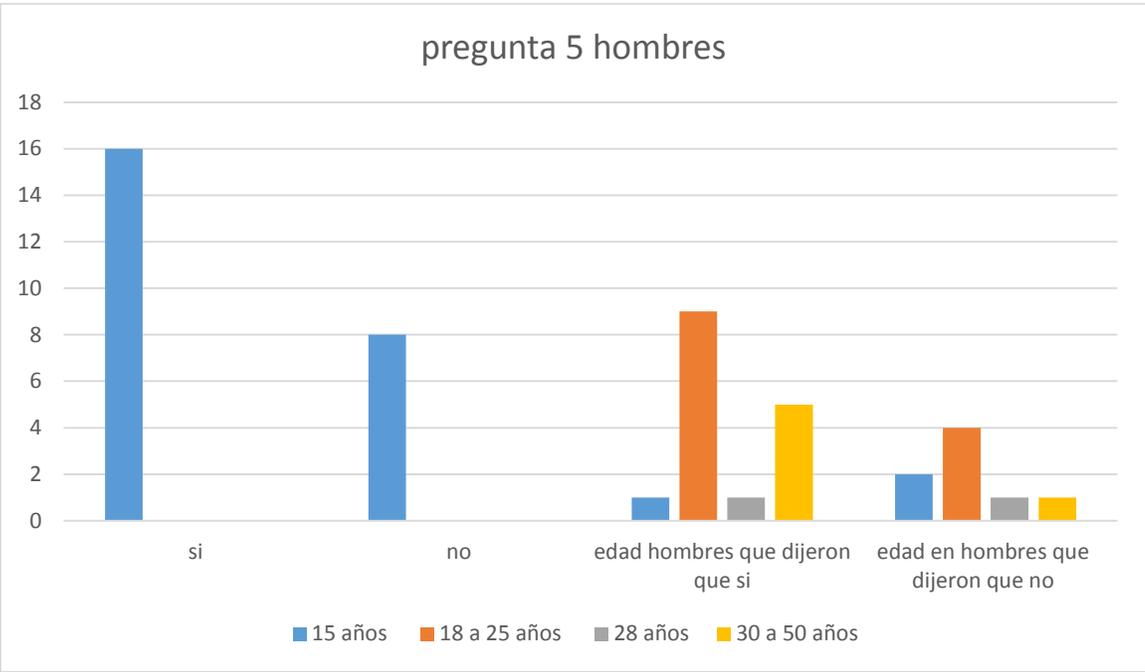


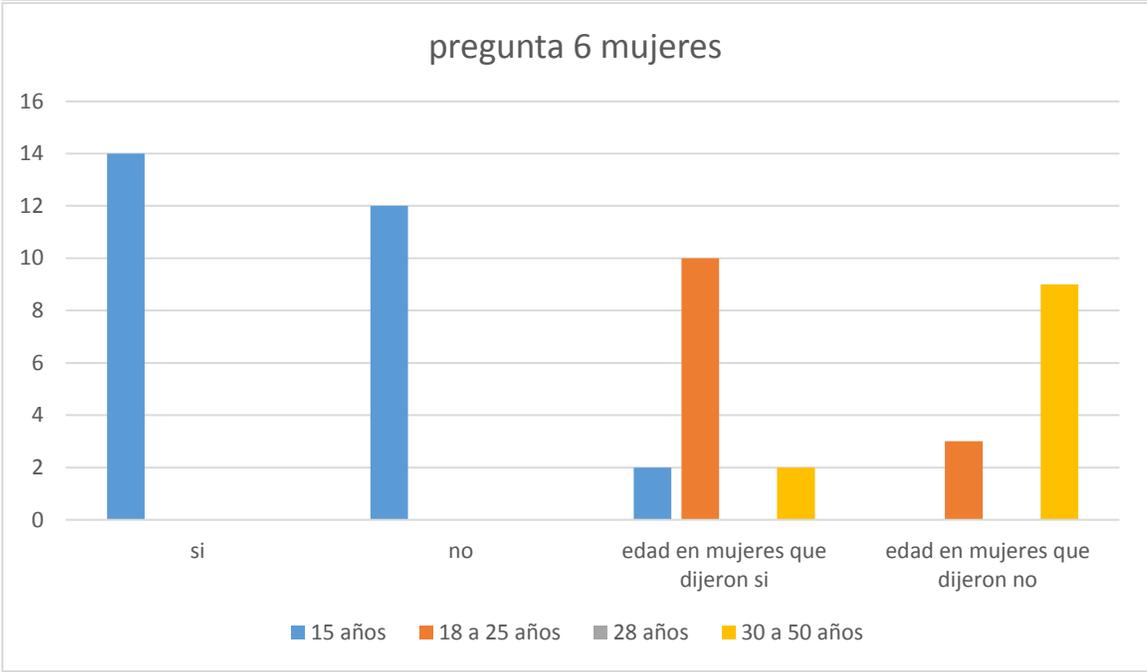
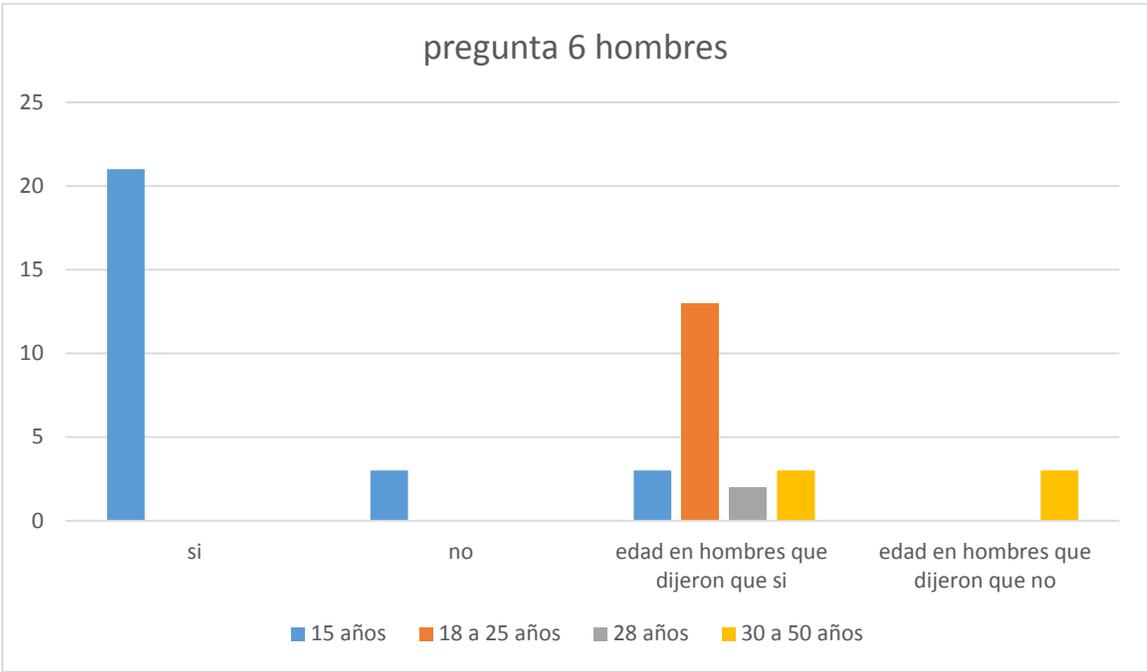
pregunta 2 mujeres











CONCLUSION

Podemos concluir que esta experiencia fue muy buena con el simple hecho de ayudar a alguien es grato y saber que todo tipo de persona están contentos al llevar a cabo un proyecto propio es un motor más para seguir haciendo las cosas bien. Y nosotros como motivadores de la salud ayudaremos en todo lo que podamos dando lo mejor de nosotros para que este proyecto sea un éxito.

Llegue a concluir que para consumir un producto sano uno mismo lo puede elaborar, ya que no es difícil todo es cuestión de un poco de tiempo y seguir correctamente los procedimientos.

FOTOS

