



BADY" Cookies"



BADY

Porque comer sano es un placer.

Universidad del sureste.



Campus Comitán de Domínguez, Chiapas.

Materia: Mercadotecnia nutricional.

Tema: Producto innovador.

Integrantes del equipo:

Belén Abril Pimentel Cruz.

Blanca Yaneth Santis Moreno.

Andrea Candelaria Guillen Rodriguez.

Fecha:

10 de abril del 2021.

Índice.

| | |
|--|----|
| Objetivos..... | 5 |
| Misión y Visión. | 6 |
| Logotipo de la empresa y marca..... | 7 |
| Eslogan. | 8 |
| Nombre del producto..... | 9 |
| Para que sirve. | 10 |
| Publico dirigido. | 11 |
| Ingredientes. | 12 |
| Cálculos de precios..... | 15 |
| Etiqueta nutricional..... | 16 |
| | 16 |
| Rutas de venta..... | 17 |
| Jerarquía de la empresa como función. | 20 |
| | 20 |
| Encuestas..... | 21 |
| Graficas..... | 23 |
| Conclusiones..... | 33 |

Objetivos.

OBJETIVO GENERAL:

Ofrecer una galleta de calidad, con un consumo apto para cualquier tipo de persona. Dar a conocer las propiedades nutricionales ya que es rica en minerales, vitaminas, fitoquímicos que protegen de enfermedades, teniendo en cuenta que son galletas libres de colorantes artificiales, sin azúcares, teniendo la finalidad de la satisfacción del cliente y siendo justos frente a calidad y precio.

OBJETIVO ESPECIFICO:

Producir galletas de alta calidad y novedad a un buen costo, con el objetivo de lograr satisfacer al cliente. Comercializar nuestro producto en diferentes tipos de presentación con el fin de tener variedad de elección. Proporcionar un servicio con calidad donde los clientes puedan consumir galletas saludables.

Misión y Visión.

MISION:

Satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que padecen intolerancia al gluten (enfermedad celíaca) y a todas aquellas personas para comenzar a consumir alimentos saludables.

VISION:

Lograr un posicionamiento en el mercado libre de gluten.

Logotipo de la empresa y marca.

Marca:



Logo de la empresa:



Eslogan.

El placer de comer sano.

Nombre del producto.

Healty Cookies.

Para que sirve.

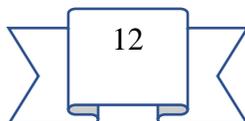
Son galletas hechas a base de avena sin gluten, las cuales estas diseñadas para todo tipo de persona porque son galletas saludables, también son diseñadas para las personas que padecen de intolerancia al gluten por lo que estas personas no pueden consumir el gluten y ningún derivado como trigo, centeno o cebada y es así que están hechas de un tipo de avena específica que no contiene ningún tipo de gluten y sus derivados, cabe mencionar que aportan almendras naturales las cuales también no aportan gluten, esto es con la finalidad de satisfacer las necesidades de las personas que padecen esta intolerante y así evitar la desnutrición energético-proteico ya que las almendras son una fuente de proteínas.

Publico dirigido.

Nuestro producto es un alimento dirigido a todas aquellas personas que padecen intolerancia al gluten, por lo que se encuentra dirigido a personas con enfermedad celiaca, personas mayores de edad ya que, adolescentes ya que son buena fuente de fibra gracias a la avena libre de gluten que tiene beneficios para las prevenir y controlar las enfermedades cardiovasculares como lo es el caso de la hipertensión arterial.

Ingredientes.

- ✓ **Plátano:** Tiene propiedades benéficas para la salud ya que tiene un aporte significativo de proteínas, al igual que aporta azúcares naturales por lo que es considerado como una fuente de energía y en el deportista es muy consumido, destacando un alto contenido de potasio que ayuda a prevenir y sobre todo a controlar la presión arterial alta como al igual ayuda al equilibrio del sodio por lo que disminuye la retención de líquidos en los tejidos y mejora la circulación, también aporta selenio y hierro que son tres minerales esenciales para la salud de los sistemas principales del cuerpo, que a su vez aporta fibra lo que lo hace ser ideal para la salud digestiva y cardiovascular, radicando que es considerado como uno de los antiácidos naturales que sirve para aliviar y prevenir úlceras estomacales, lo cual aporta flavonoides que estimulan la cantidad de la mucosa que actúa como barrera protectora entre el estómago y los jugos gástricos actuando de tal manera que ayuda a neutralizar la acidez y avariar síntomas como la inflamación, el dolor y la indigestión.
- ✓ **Avena Bobl™ Red Mill.:** Este tipo de avena se caracteriza por ser vegano sin conservadores, libre de trigo, destacando en sus propiedades ya que aporta minerales, oligoelementos, proteínas de alto valor biológico, hierro, fósforo, vitaminas como B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), vitamina E (Tocoferol), minerales como magnesio, zinc, calcio, hierro, al igual aporta betaglucano que es un componente que ayuda a absorber el colesterol, como también ayuda estabilizar los niveles de glucosa en la sangre, contiene hidratos de carbono de



absorción lenta lo que hace que la glucosa de la sangre no aumente de manera brusca, protege al corazón y el cerebro gracias al aporte de ácidos como el omega 3 y linoleicos que ayudan a reducir el colesterol malo (LDL) reduciendo los riesgos de enfermedades cardiovasculares como la arterioesclerosis, el infarto y la hipertensión, favorece a la digestión gracias a su contenido de fibras insolubles como solubles que suaviza la mucosa gástrica y favorece el tránsito intestinal evitando problemas de estreñimiento, sin embargo también posee efectos calmantes en casos de acidez, úlceras y otros trastornos, gracias al aporte de magnesio y vitaminas del grupo B la avena favorece al sistema nervioso en caso de ansiedad, depresión, nerviosismo, insomnio, problemas de memoria, hiperactividad etc.

- ✓ **Almendras:** En su consumo alto llegan a ser una buena fuente de proteínas siendo ricas en aminoácidos esenciales, su aportación de hidratos de carbono no es muy significativo, pero es interesante cuando se tiene en cuenta que la mayor parte de esos glúcidos son de absorción lenta por lo que es así que posee un índice glucémico bajo, sus grasas que aportan son saludables ya que el 65% son monoinsaturadas, el 26% poliinsaturadas y una pequeña parte pertenece a ser de grasas saturadas, son ricas en antioxidantes que se debe a la vitamina E que es capaz de inhibir la oxidación de las grasas, no obstante también son fuente de vitaminas B que junto con la vitamina E se convierten en un fuerte y poderoso antioxidante.

- ✓ Vainilla: Tiene propiedades estimulantes sobre el sistema nervioso central, alivia las digestiones pesadas o lentas, la sensación de pesadez y dolor estomacal y el ardor de estómago, ayuda a digerir y metabolizar bien los alimentos.
- ✓ Harina Clementina (Gluten Free, harina sin gluten).

Cálculos de precios.

1 bolsa de avena: 200

½ Kilo de almendras: 70

1 kilo de plátano: 10 pesos.

1 frasco pequeño de vainilla: 11 pesos

1 bolsa de harina libre de gluten: 140

Bolsas degradables para la envoltura: 20 pesos

Impresiones de las etiquetas: 15 pesos:

Costos de traslado de las galletas: 70 pesos

Gas para cocinar las galletas: 150 pesos

$$686 / 45 \text{ bolsitas de galletas} = 15.2444444$$

Precio de las galletas = 20

Gancia por cada bolsa de galletas: 4.7555556

Gancia en total = 214.0000002

Etiqueta nutricional.

| Tabla nutrimental. | |
|-------------------------------|----------------|
| 6 piezas: | 230Kcal |
| Cantidad por porción: 1 pieza | |
| Energía: | 38.33Kcal |
| Proteínas: | 1.11g |
| Grasas totales: | 11.8 g |
| Grasas saturadas: | 0.26g |
| Grasas monoinsaturadas: | 0.916g |
| Grasas polinsaturadas: | 0.783g |
| Carbohidratos: | 13.06g |
| Sodio: | 0.083mg |
| Colesterol: | 0 |

Etiqueta del producto.



Rutas de venta.

Denominamos zona de venta a un conjunto de clientes actuales, antiguos y potenciales asignados a un determinado vendedor, delegación, distribuidor, etc. La zona de ventas tiene que estar localizada en un área que facilite su adecuada y rentable cobertura, quedando bien definidos sus límites geográficos para facilitar la tarea de valoración y control.

Para planificar las ventas es relevante ya que además de su función principal (la de vender), facilita el desarrollo de nuestro negocio y así obtener información de los productos y servicios que ofrece la competencia.

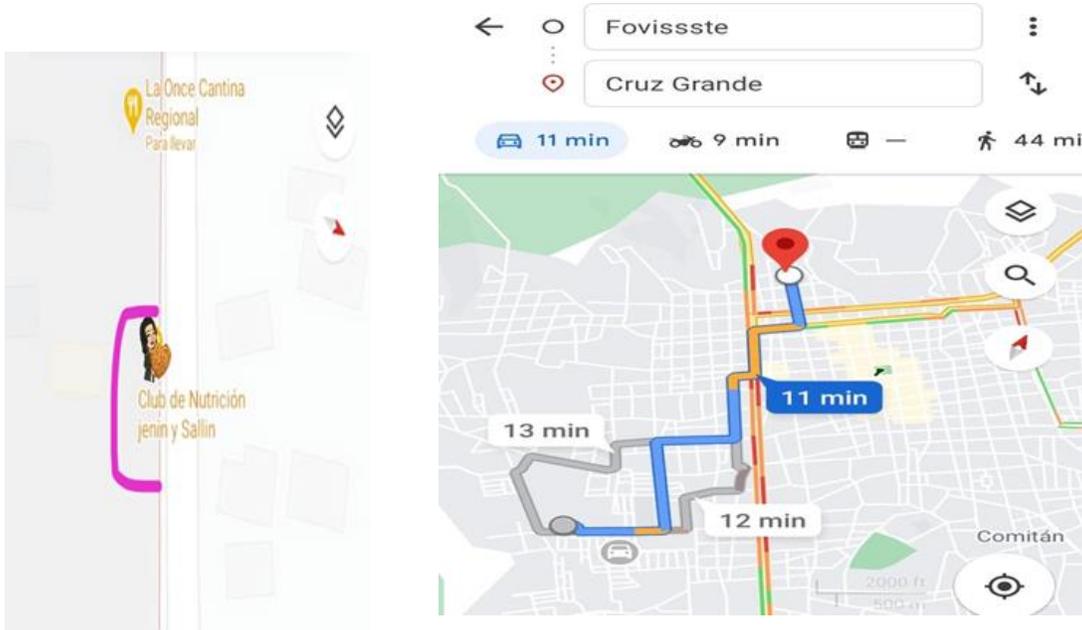
En nuestro objetivo en el diseño de ventas es lograr que todos los distritos sean iguales tanto en potencial de ventas como en carga de trabajo para los representantes de ventas. Si los potenciales de ventas son iguales, es más fácil valorar y comparar los rendimientos de los representantes de venta.

Puntos de ventas

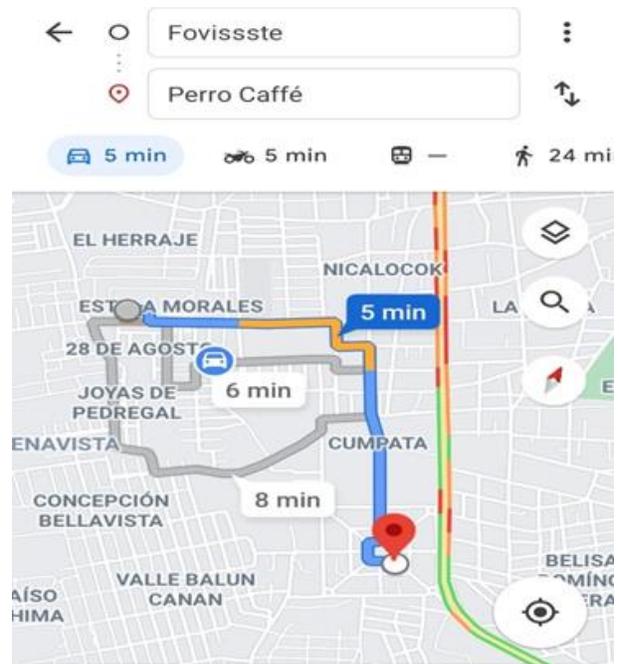
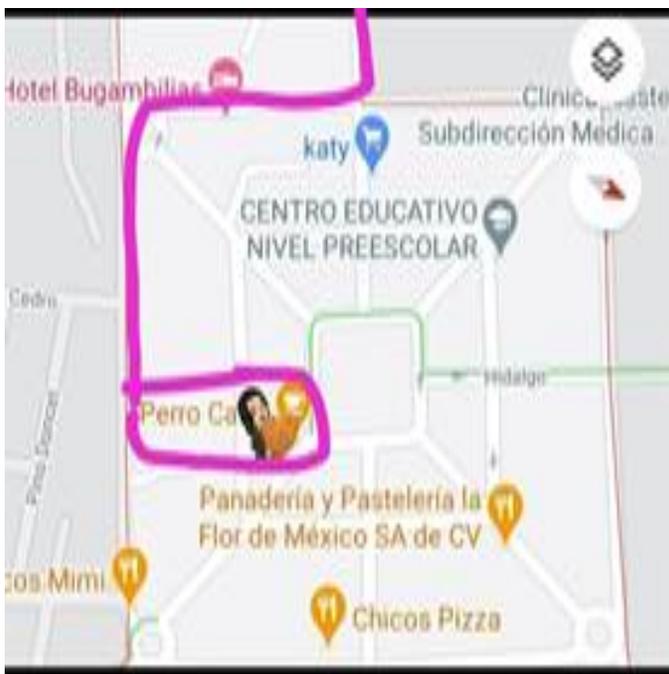
Entre los puntos que ofrecemos al establecer rutas de ventas, se encuentran:

- En la ciudad de Comitán en algunos barrios o colonias.
- Se distribuirá en tiendas, abarrotes, cafeterías
- Entregas a domicilio o algún punto de la ciudad por ejemplo (Fovissste, colonia miguel alemán, Centro de la ciudad, Cruz grande.

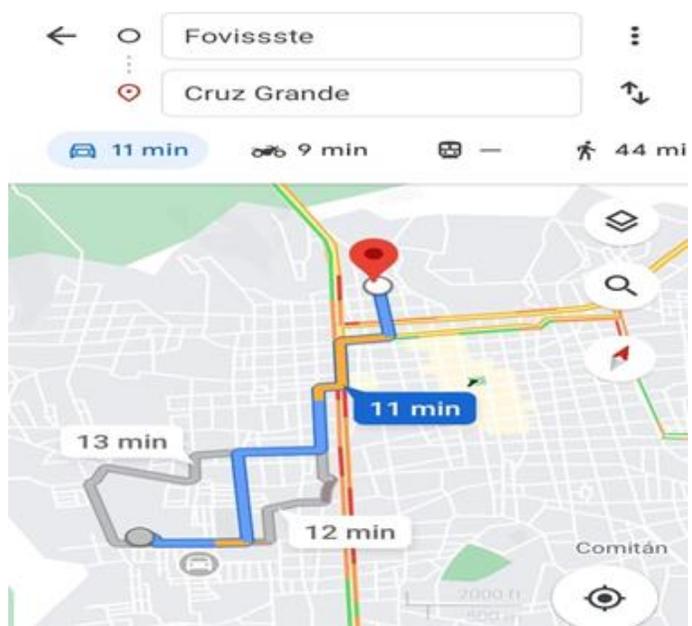
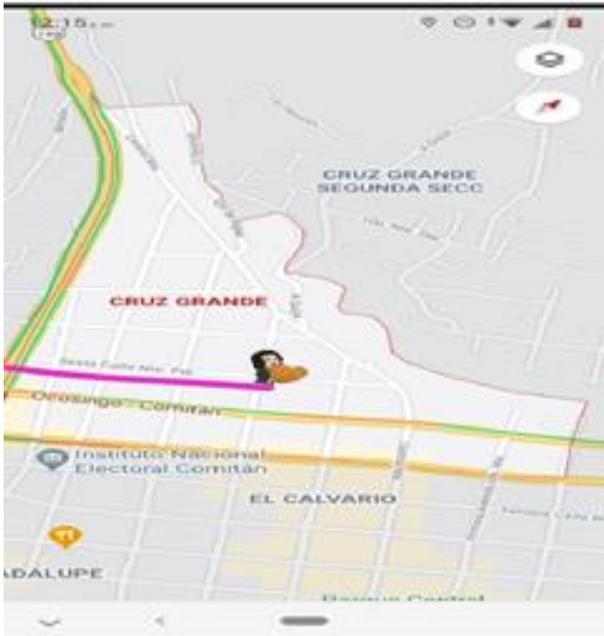
El primer punto de la ciudad sería Fovissste, en el gimnasio Club de nutrición y deportiva.



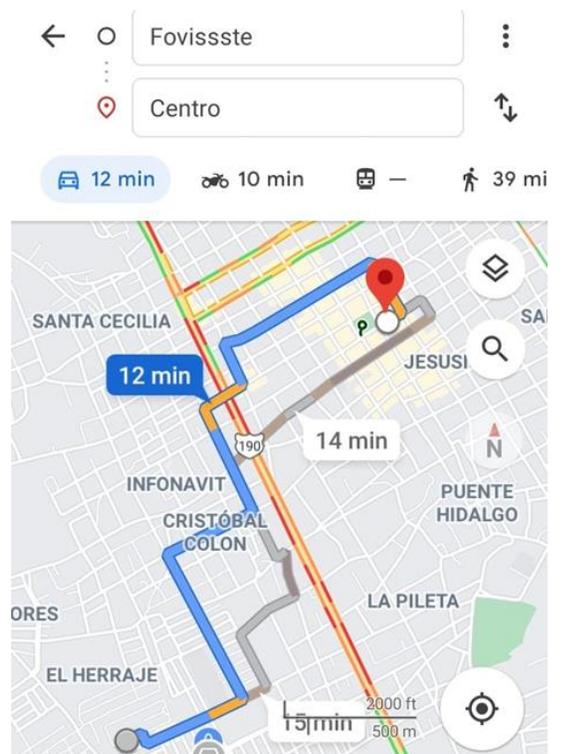
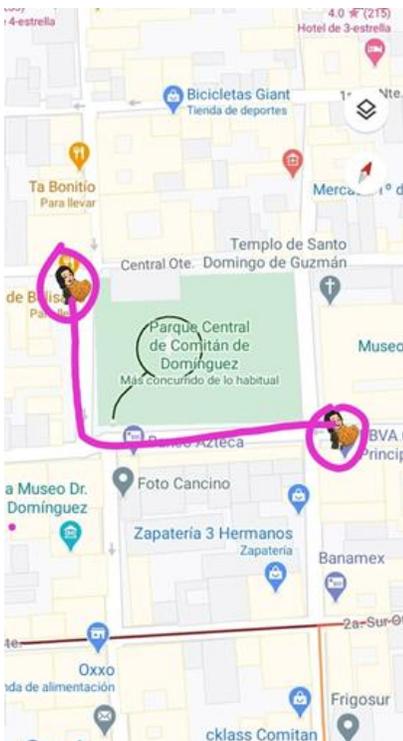
El segundo punto de la ciudad sería en la colonia Miguel Alemán en la cafetería Perro Café:



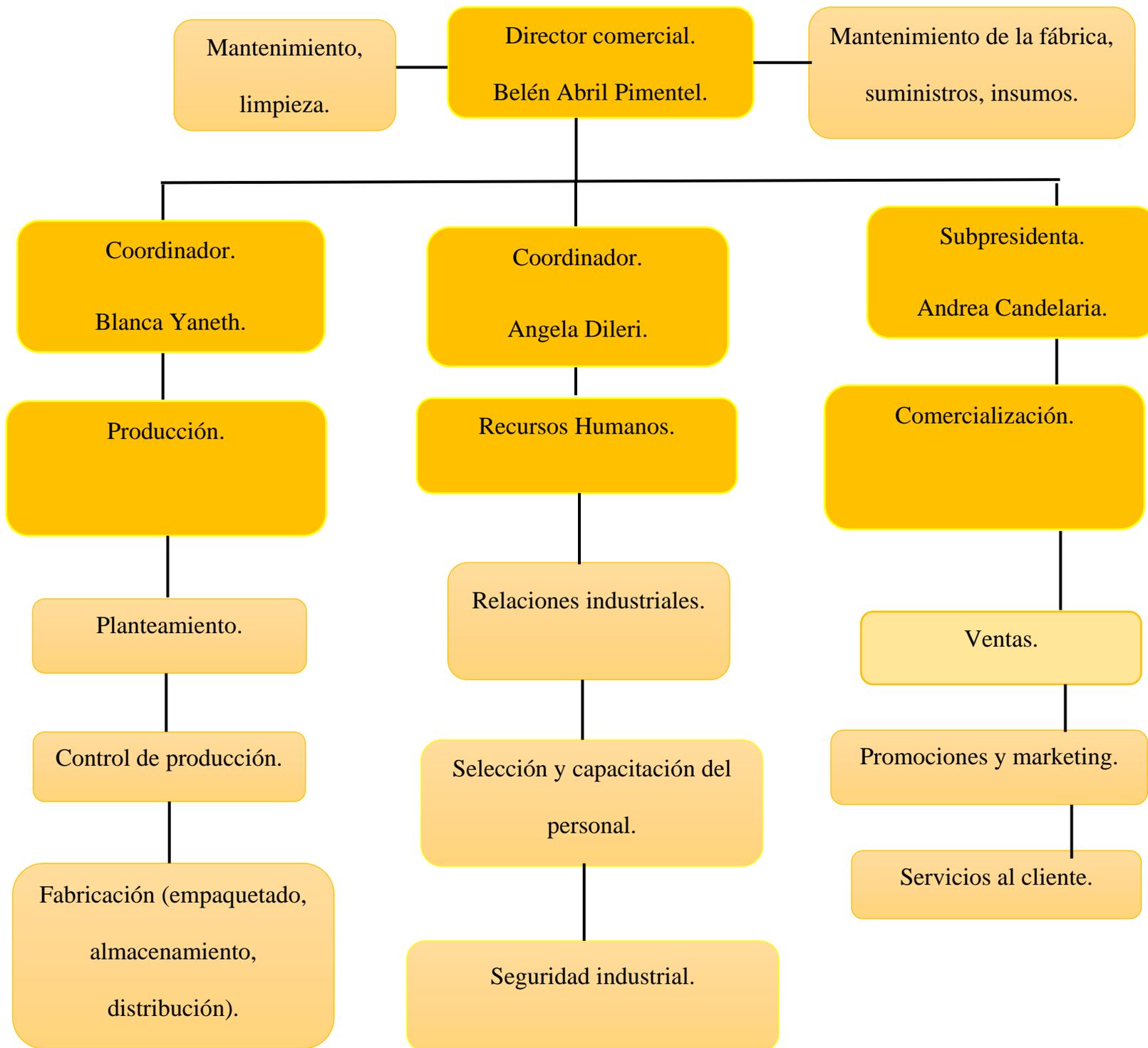
El tercer punto de la ciudad seria en la cruz grande:



El cuarto punto de la ciudad seria en el centro de la ciudad, (En la esquina de Belisario y en la casa de cultura):



Jerarquía de la empresa como función.



Encuestas.

1.- ¿Te gustaría consumir galletas a base de avena y plátano?

Si

No

2.- ¿Pagarías 20 pesos por unas galletas saludables, libres de gluten?

Si

No

3.- ¿Qué sabor prefieres las galletas?

Fresa.

Manzana.

Otro.

4.- ¿Con que frecuencia consumes galletas?

1 – 2 veces a la semana.

2 – 4 veces a la semana.

Todos los días.

5.- ¿Qué analiza antes de consumir galletas?

Calorías.

Cantidad.

Estado del paquete.

6.- ¿En qué sitio sueles comprar más galletas?

Tiendas.

Panaderías.

Supermercados.

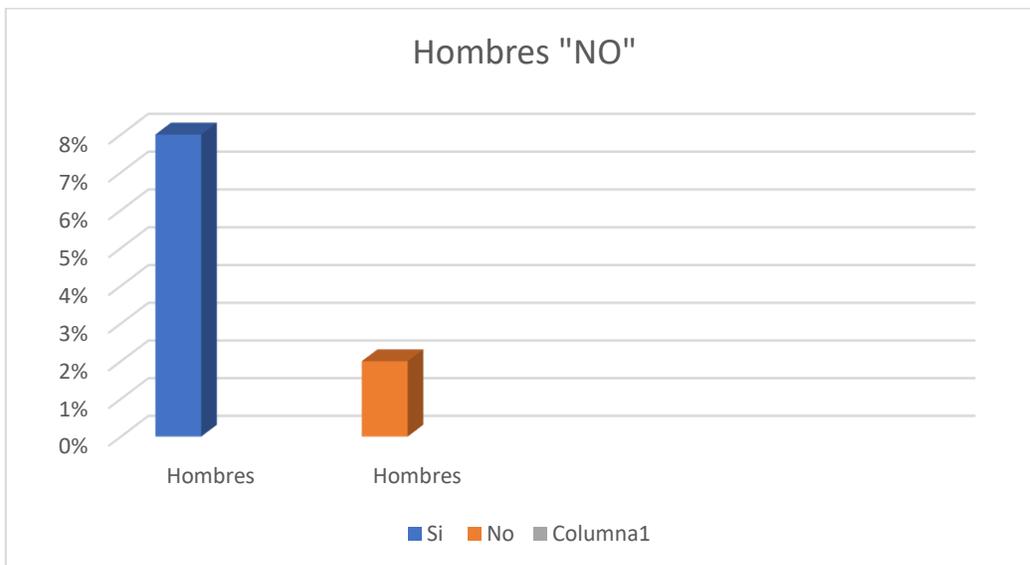
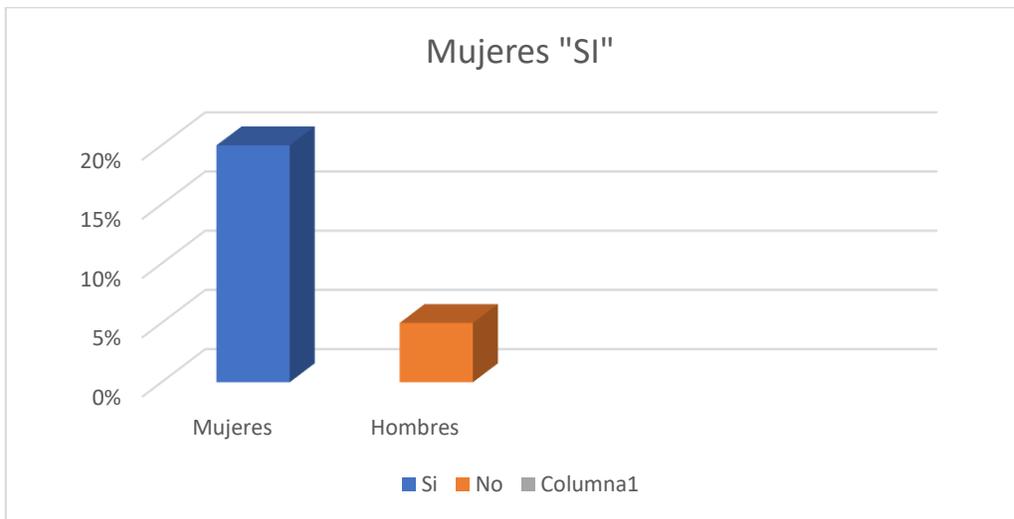
Graficas.

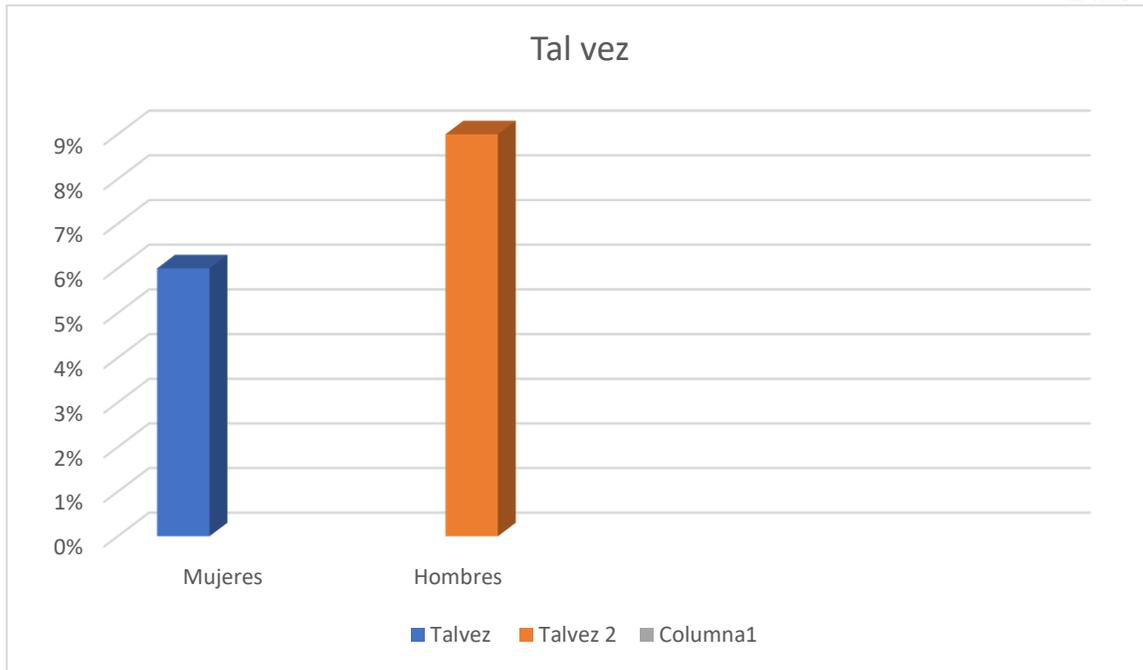
1.- ¿Te gustaría consumir galletas a base de avena y plátano?

Si

No

Tal vez



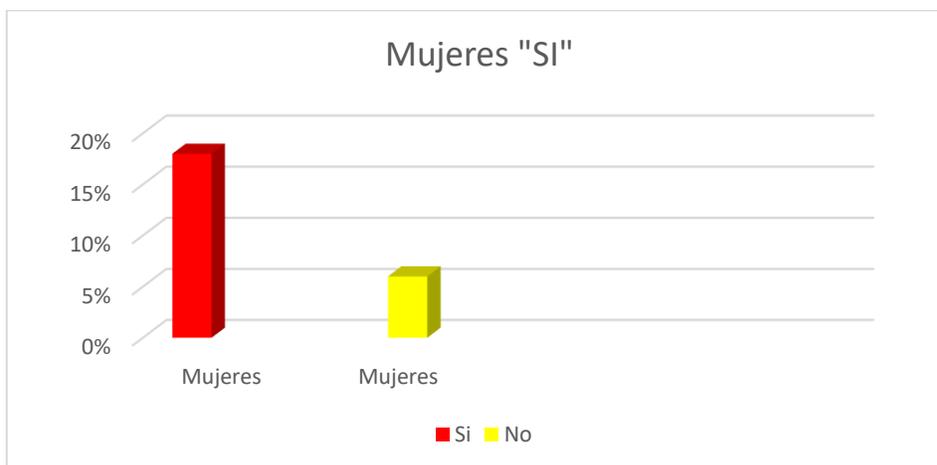


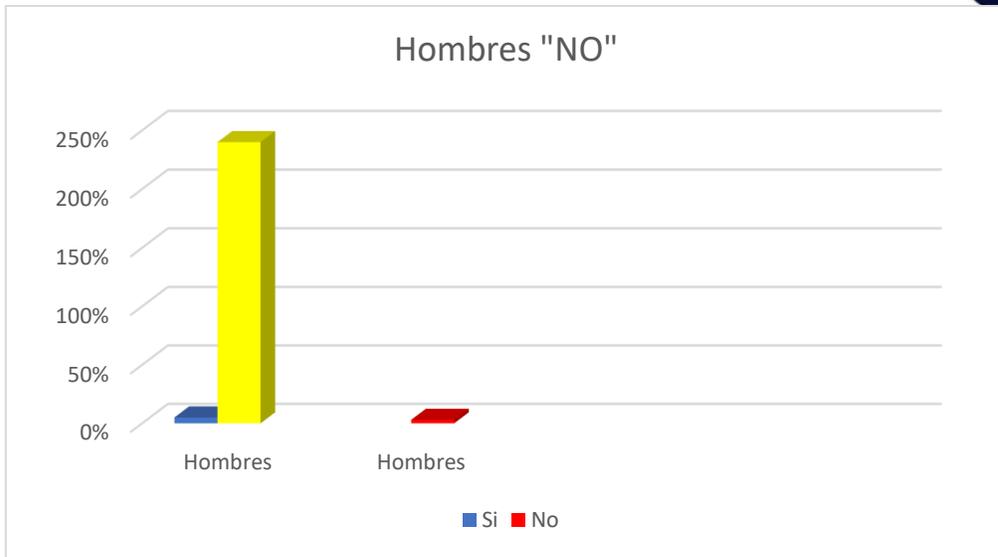
2.- ¿Pagarías 20 pesos por unas galletas saludables, libres de gluten?

Si

No

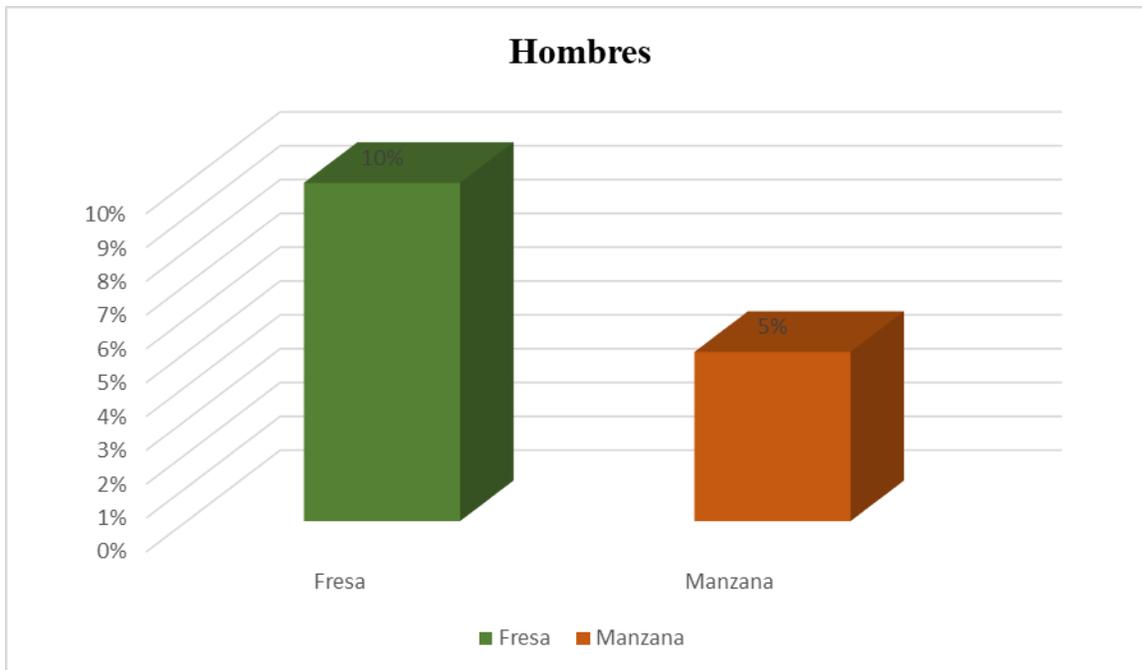
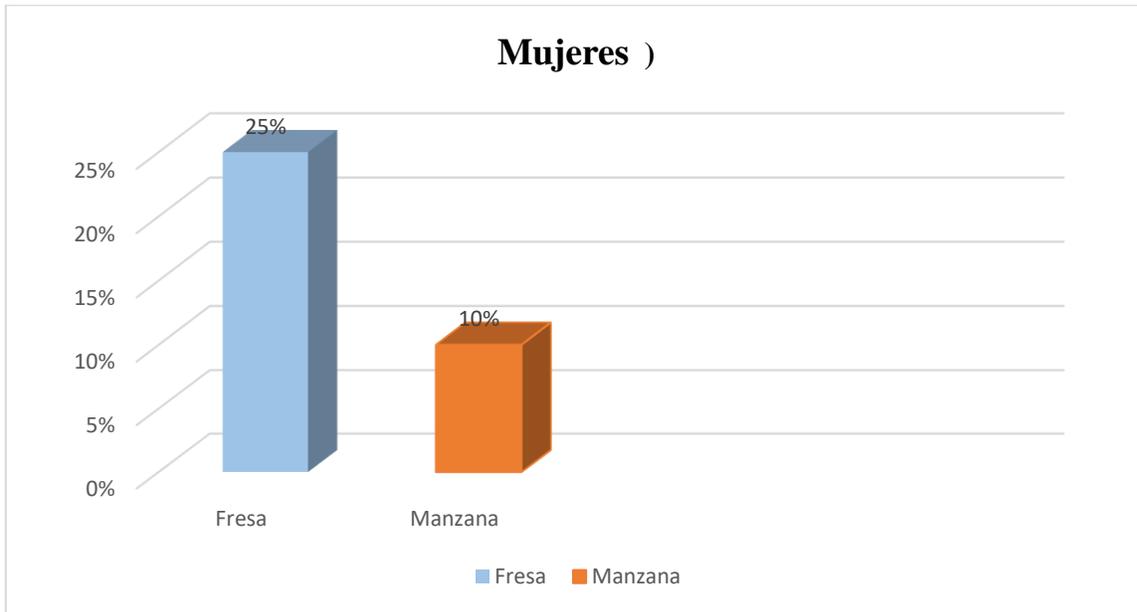
Puede ser.

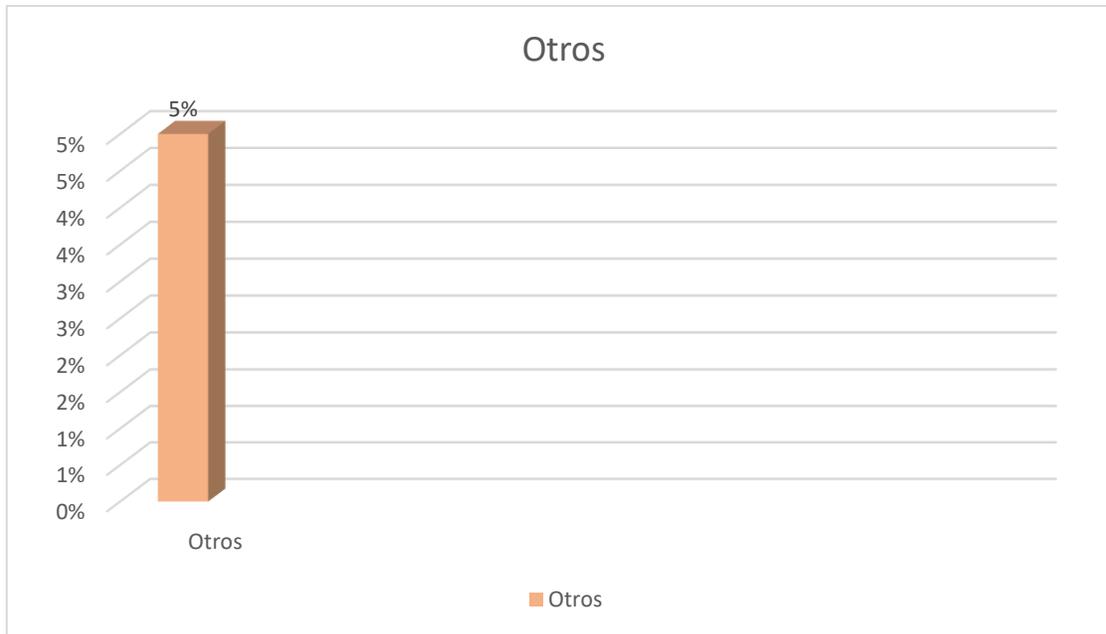




3. ¿Qué sabor prefieres las galletas?

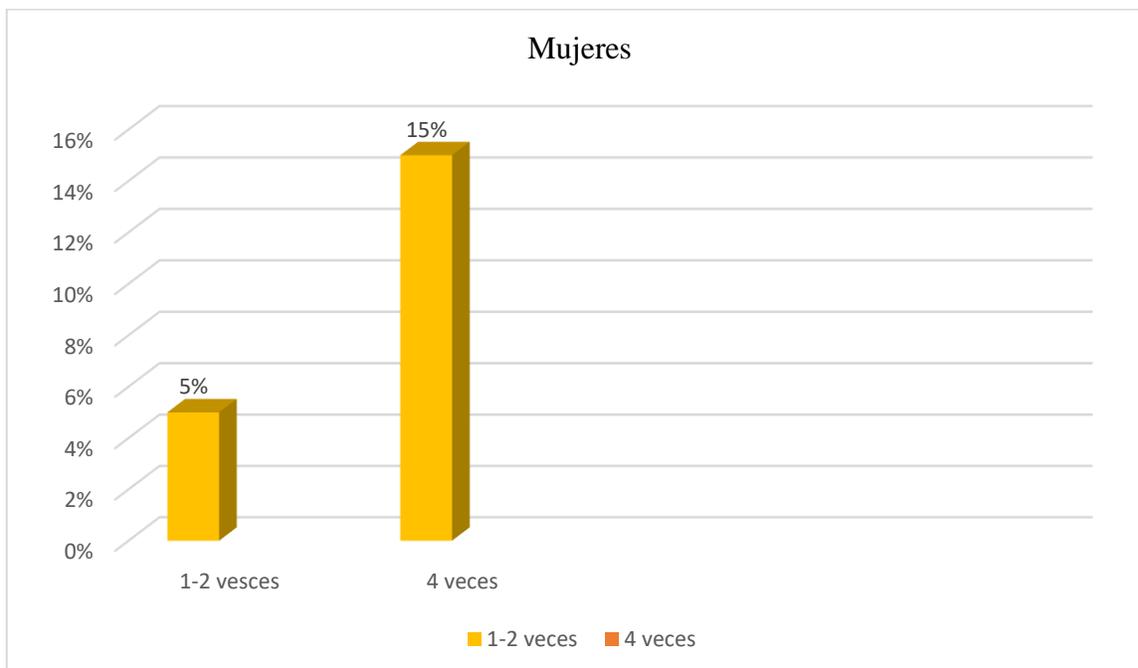
a) Fresa 25% b) Manzana 10% c) Otro 15%

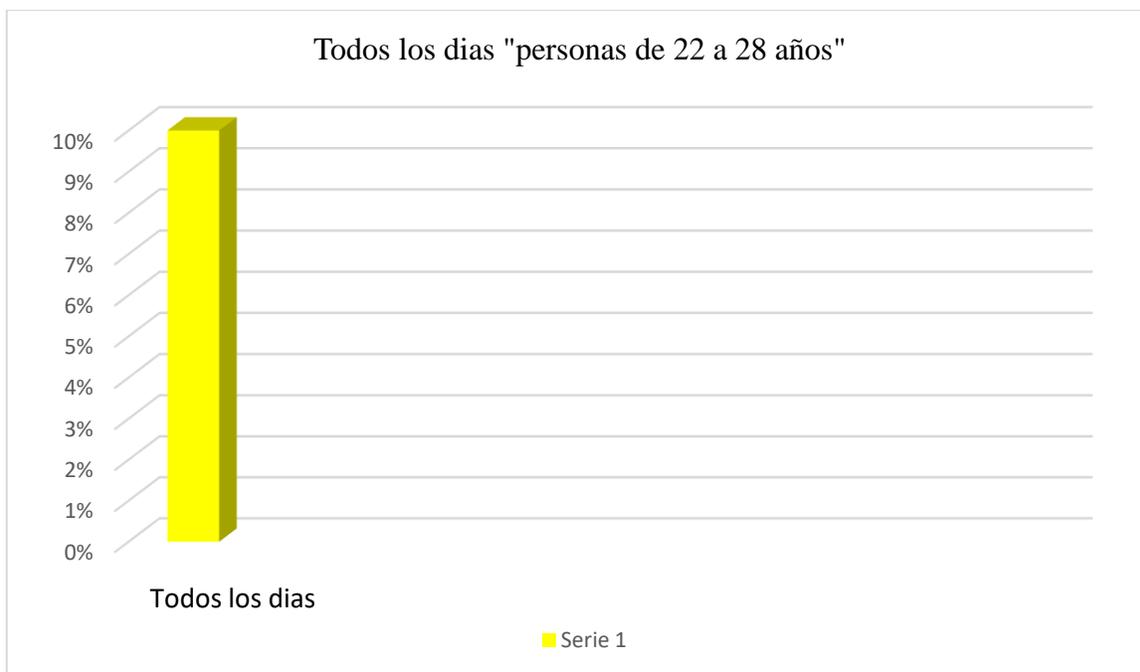
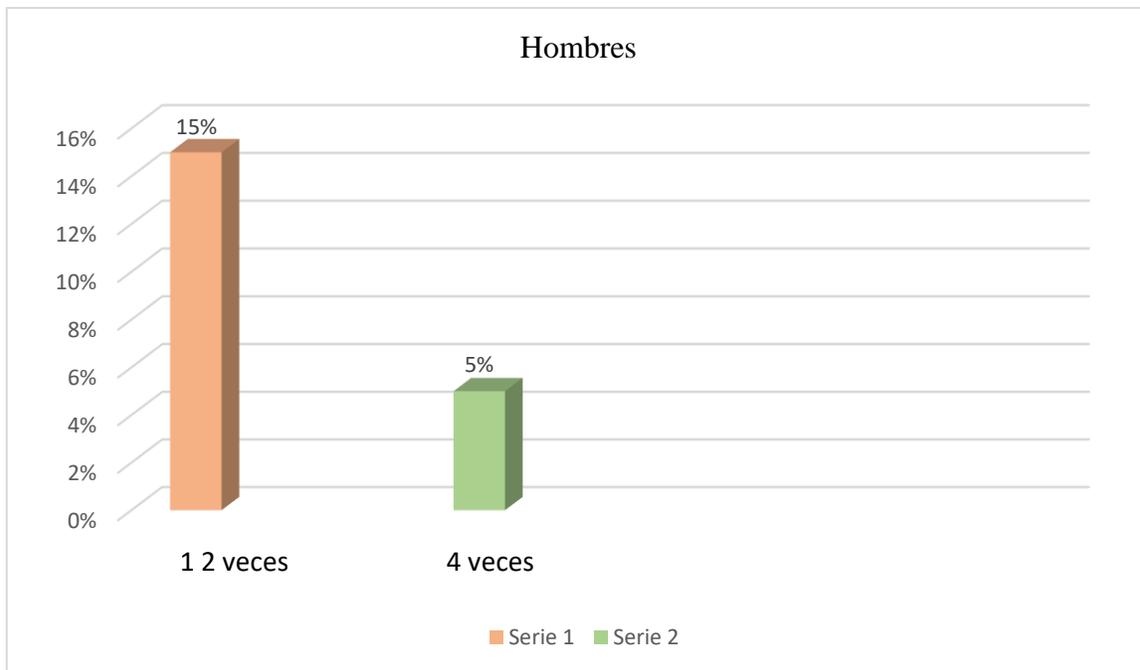




4. ¿Con que frecuencia consumes galletas?

a) 1-2 veces a la semana b) 4 veces la semana c) Todos los días



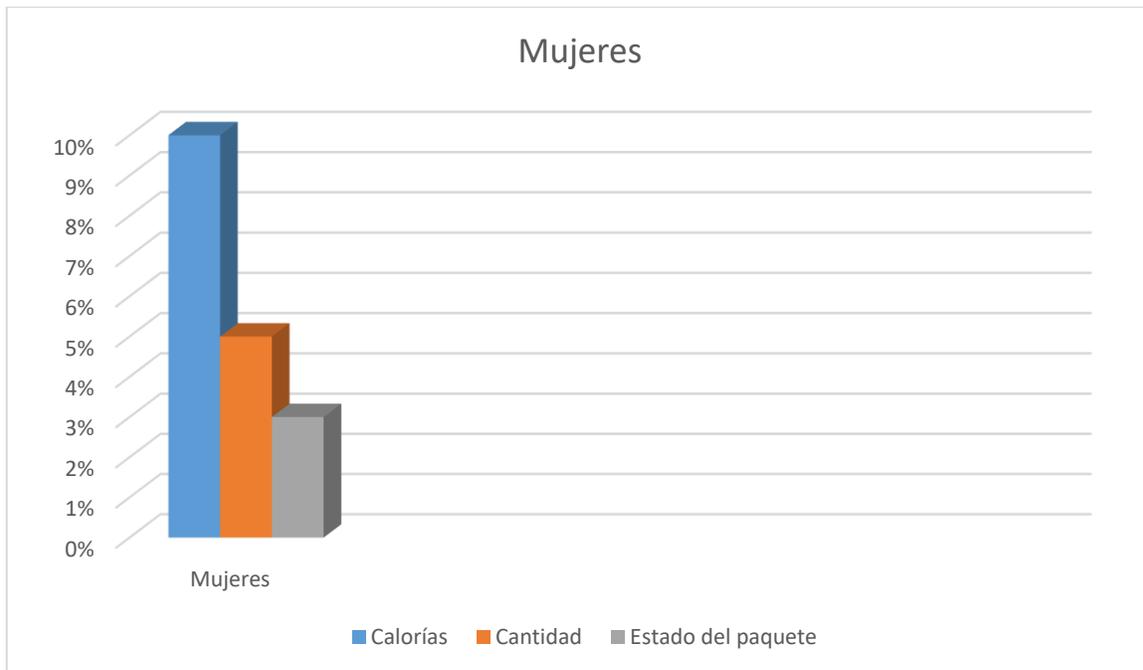


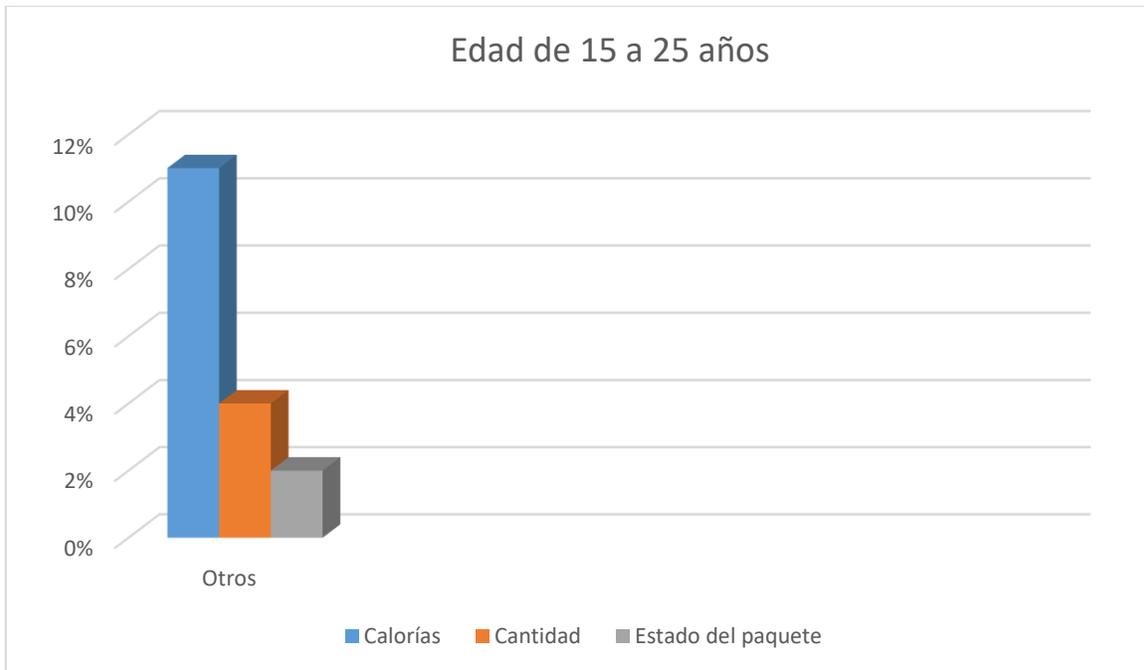
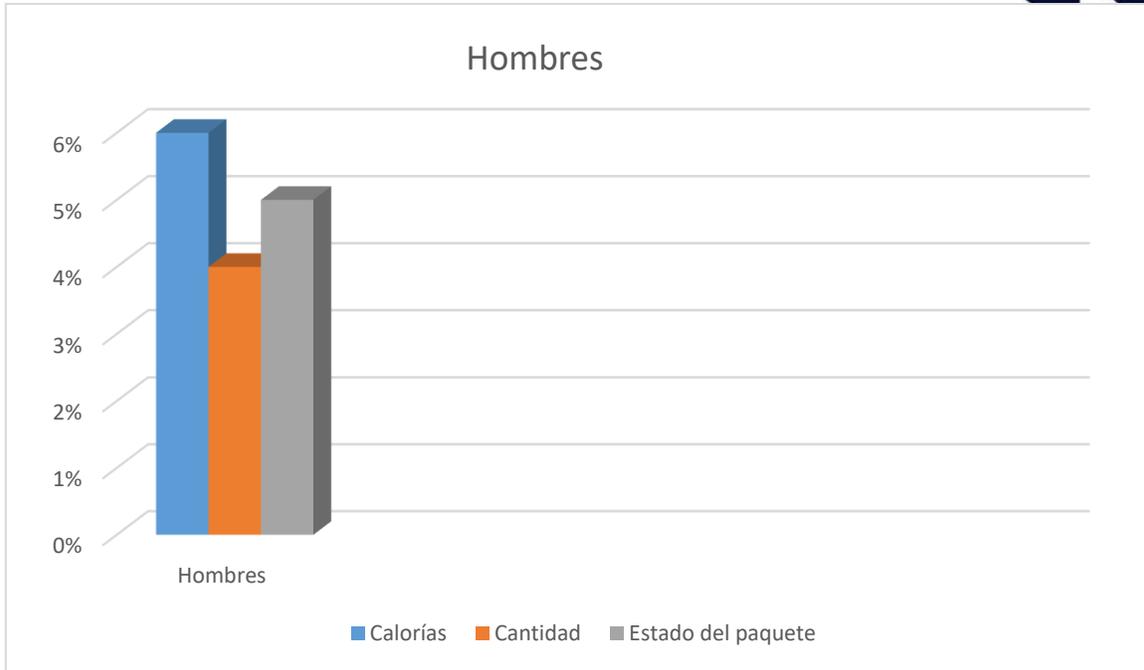
5.- ¿Qué analiza antes de consumir galletas?

Calorías.

Cantidad.

Estado del paquete.



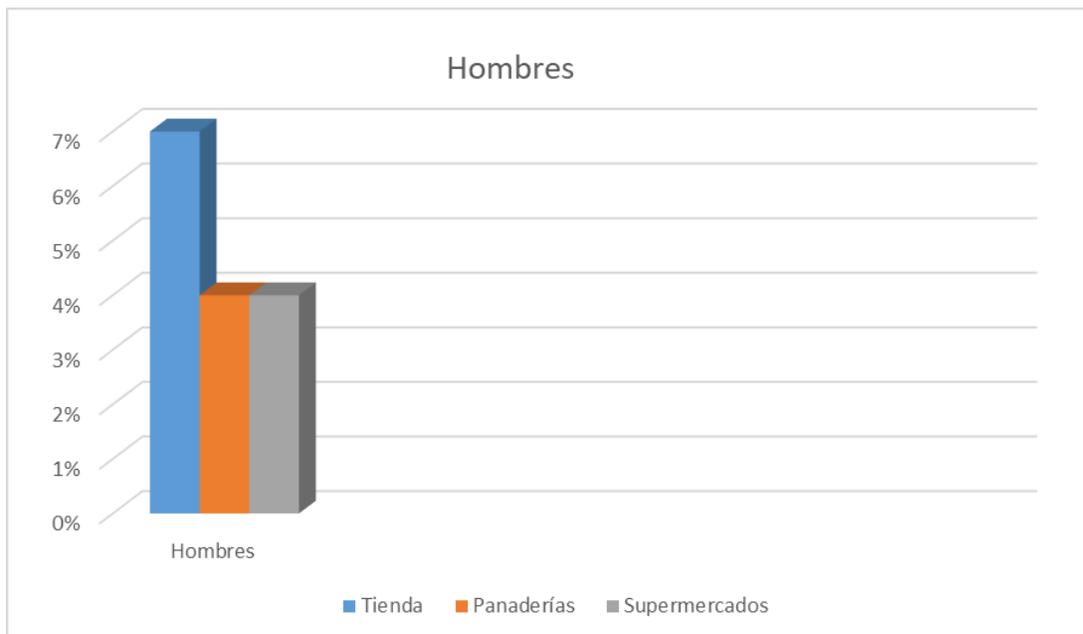


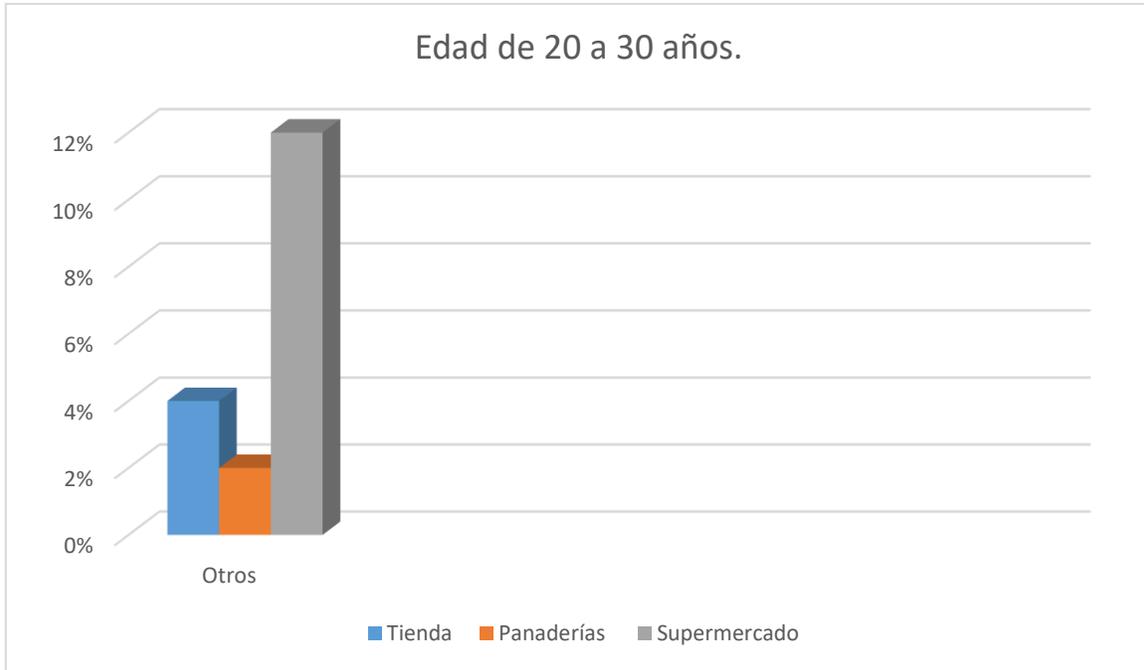
6.- ¿En qué sitio sueles comprar más galletas?

Tiendas.

Panaderías.

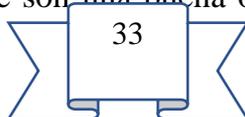
Supermercados.





Conclusiones.

Cabe mencionar que con base a las encuestas que realizamos llegamos a obtener determinados resultados que son satisfactorios ya que nos dimos cuenta de que el 20% de las mujeres prefieren consumir a base de avena y plátano ya que son una opción de comer saludables, mientras que el 8% de los hombres dijeron que si les gustaría consumirlo y el 2% de los hombres no les gustaría consumirlo este resultado nos es satisfactorio ya que nos arroja resultados en los que nos podemos dar cuenta de que comenzar a vender este tipo de galletas obtendríamos buenos resultados como son las ventas, en el caso del precio de estas galletas podemos encontrar en el mercado de productos que existen diversidad de productos libre de gluten a diversos precios ya que en nuestro caso el precio que manejaríamos sería de 20 pesos por 6 galletas recordando que son galletas saludables en las que no tienen azúcares añadidos mucho menos colorantes por lo que las encuestas nos arrojaron que el 18% de las mujeres si pagarían esta cantidad y el 6% no, mientras que en el caso de los hombres el 5% si lo pagarían y el 3% no en el que nos dimos cuenta que a las personas tanto como mujeres y hombres el precio que manejaríamos les pareció accesible y justo a lo que se les estará vendiendo siendo una ventaja mas para poder implementar su venta en diversos puntos, sin embargo con respecto a al sabor nos dimos cuenta que las mujeres el 25% prefieren sabor fresa el 10% manzana, los hombres el 10% prefieren fresa y el 5% manzana y solo el 5% prefieren otro sabor por lo que aquí es donde nos damos cuenta de que sería una buena opción la implementación de nuevos sabores en las galletas como lo es sabor a fresas ya que son una buena opción por aporte significativo de



fibra, mientras que su consumo habitual de las galletas en las encuestas arrojaron que el 15 % de las mujeres llegan a consumirlo 4 veces a la semana y el 5% solo lo consumen de 1 a 2 veces a la semana que en el caso de los hombres es un poco diferente ya que el 15% de ellos solo lo consumen de 1 a 2 veces por semana y el 5% 4 veces a la semana siendo así aun resultados satisfactorios ya que de cierta manera el consumo de galletas parecer ser habitual tanto en hombres como mujeres, lo cual a su vez nuestras galletas son bajas en calorías por lo que en la encuesta nos dimos cuenta que el 10% de las mujeres se fijan en esos, el 5% en la cantidad que trae el paquetito, el 3% en el estado del empaquetado, en los hombres el 6% se fija en las calorías, el 4% en la cantidad y el 5 % en el estado del empaquetado por lo que nos damos cuenta de que el aporte calórico es significativo para las personas por lo que es una ventaja que nuestro producto tiene ya que son bajas en calorías a comparación de otras galletas que tienen exceso calórico, mientras que con base al lugar de donde serian buena opción para adquirir las galletas los resultados de la encuesta arrojaron que 9% de las mujeres prefieren adquirirlo en tiendas al igual que el 7 % de los hombres lo podrían adquirir en tiendas pero nos dimos cuenta que al comprar las tiendas, panaderías y los supermercados el porcentaje más alto salió que las personas les gustaría adquirirlo en un supermercado al igual que en tiendas cercanas lo cual estos resultados nos dan ayuda de que estos puntos de ventas serian una gran opción viable y favorable para su venta y el consumo que harán las personas por lo que la demanda de producción de estas galletas podría elevarse.