



**Mi Universidad**

**Proyecto**

*Nombre del Alumno:*

° **García Moreno Viviana Lizbeth.**

° **Pat Rodríguez Alejandro.**

° **Raymundo Morales Jorge Ángel.**

*Nombre del tema: “Mermelada BON APPETIT”*

*Parcial: °I.*

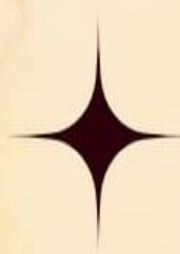
*Nombre de la Materia: **Taller del emprendedor.***

*Nombre del profesor: **Ing. Magner Joel Herrera Ordoñez.***

*Nombre de la Licenciatura: **Administración de Empresas.***

*Cuatrimestre: **9°.***

**Frontera Comalapa, Chiapas. 2023**



# Mermeladas

"BON APPÉTIT"

Tradición y sabor artesanal



## INTRODUCCION

La mermelada es una conserva de fruta cocida en azúcar. Su origen se remonta a los griegos que cocían membrillos en miel. Las mermeladas eran una delicia para reyes y nobles, que exigía tener siempre variedad de sabores.

La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta, además debe aparecer bien gelificada sin reflejar mucha rigidez, de forma tal que pueda extenderse perfectamente. Debe tener un buen sabor afrutado.

En la actualidad existe cada vez un mayor porcentaje de la población que busca una alimentación saludable y práctica a su vez, es ahí donde identificamos la idea del negocio ya que las personas buscan una dieta balanceada sin tener que pasar mucho tiempo preparándola.

Por ello nuestro producto es elaborado a base de frutas naturales y de temporada, para todo el público en general, no contiene preservantes ni colorante, todo es artesanal. El envasado es un recipiente de vidrio con una capacidad de 300gr, y con ello es reutilizable y amigable con el medio ambiente.



## JUSTIFICACION



"Bon appétit" ingresa al mercado con una innovadora receta artesanal, hecho con frutas de temporada y dándole un toque especial para una buena alimentación y comidas gourmet.

Basandonos en el alto índice de personas con mala digestión y malos hábitos alimenticios decidimos lanzar "Bon appétit" para aliviar la problemática de la salud de nuestro público objetivo.

Con nuestro producto buscamos contribuir a las familias del estado e incentivar a una alimentación rica y saludable.

## MISION

Contribuir con mejorar la calidad de vida de los involucrados en el negocio, produciendo y comercializando un producto 100% Chiapaneco y de calidad y con valor agregado para el paladar de los consumidores.

## VISION

Ser el alimento líder en el mercado con propiedades únicas que ayuden a mejorar la buena digestión en los consumidores.



## VALORES DISTINTIVOS

- ° Calidad.
- ° Responsabilidad.
- ° Competitividad.
- ° Trabajo en equipo.
- ° Empatía.
- ° Respeto.
- ° Disciplina.



## OBJETIVO GENERAL

° El objetivo general del presente estudio de mercadeo, es determinar el mercado potencial al que va dirigido el producto.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ° Satisfacer las exigencias de los consumidores a través de la elaboración de productos sanos y con gran valor nutricional.
- ° Ofrecer un nuevo producto, con excelentes características sensoriales a la población con problemas de diabetes
- ° Conocer la aceptación de la mermelada de “Bon appétit”, para así satisfacer las necesidades del consumidor al adquirir un producto con un alto valor sensorial.
- ° Establecer buenas relaciones con los proveedores y clientes, mediante una comunicación interactiva que permita mantener la cadena en armonía.
- ° Asociar la organización con productores campesinos para mantener las compras de frutas con un precio justo, a fin de obtener un beneficio recíproco.
- ° Realizar un producto 100% natural, sin aditivos y conservantes, de forma tal que no se altere su composición.





# ***ESTUDIO DE MERCADO***



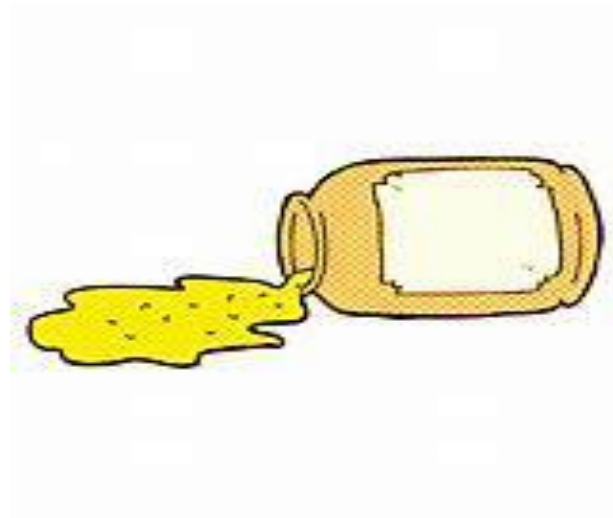


**MARCA:**

“BON APPÉTIT”

**SLOGAN:**

“SI LA VIDA DE ALGUIEN QUIERES ENDULZAR,  
NADA COMO NUESTRAS RICAS MERMELADAS  
PARA QUE LO PUEDAS LOGRAR”



## ETIQUETADO DE PRODUCTO

La palabra ROSA se deriva del latín “Rosa”, que significa “La rosa” o “La flor del rosal”.

El color rosado tiene mayor asociación con aspectos positivos que con aspectos negativos, de allí que se le vincule también con los sentimientos de cariño, amor, generosidad y con la amabilidad.

La etiqueta del producto también conlleva fresas que es el producto principal de nuestra marca, de igual manera nuestra información nutrimental.

## ETIQUETA FRONTAL Y ETIQUETA DEL REVERSO



## CONSUMIDORES

El mercado meta de Bon Appétit está formado por todos los consumidores en general, que se preocupan por adquirir productos de buena calidad para la alimentación de la familia.

Sin embargo está a disposición de todas aquellas personas que están dispuestas a consumir el producto de calidad sin importar la edad o el sexo.

El volumen de venta más importante se realizara en el municipio de Frontera Comalapa y en el estado de Chiapas.



## MERCADO POTENCIAL

Según los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas, nuestra área de comercialización para la venta de mermeladas comprenderá principalmente en: pastelerías, cafeterías, restaurantes y tiendas de autoservicio.

Dicha producción será enfocada a nivel regional y estatal principalmente. En un futuro se pretende aumentar las ventas para satisfacer la demanda nacional e internacional.

## ESTRATEGIA DE DISTRIBUCION

La mermelada artesanal se distribuirá en un mercado objetivo.

Una de las principales estrategias que tenemos, es La ruta que se le asignará será a través de vehículos especializados de BOM APPETIT el cual exportará el producto de manera rápida y segura.

Dentro de los canales de distribución están involucrados los intermediarios, para que el producto pase al consumidor final.

## ESTRATEGIA DE VENTAS

Nuestros vendedores tienen la capacidad de poder desempeñar sus habilidades en el ámbito de poder vender mermeladas artesanales de fresa, kiwi y mango, sabores exquisitos únicos e inigualables.

Como vendedores tendrán la responsabilidad de visitar los puestos donde adquieren el producto, como en restaurantes, panaderías, pastelerías o bien podría ser directamente con el consumidor final, para poder promocionar, y así mismo levantar pedidos.

La mermelada es para el público en general, niños, adultos, la mermelada es algo fácil de servir y saborear como un buen desayuno, es mejor hacerlo con las manos y con insumos naturales, que con máquinas, eso repercute el sabor.

## PRECIO

Presentación de 850 mg= \$115.00 mxn



## PROMOCION

La promoción de “Bon appétit” se realizara a través de tres formas tradicionales, de tal manera de poder influir en todos los rincones del municipio y posteriormente del estado. Estas formas son:

**a) Publicidad:** Conjunto de estrategias de comunicación diseñadas para compartir la solución comercial con el público, por lo que es cualquier forma pagada de presentación no personal y promoción de servicios a través de un individuo u organización determinados. Se Utilizara carteles, volantes, trípticos. Es una buena estrategia de marketing para las redes sociales podría ser una gran fortaleza para el negocio.

**b) Venta personal:** Se produce cuando el representante de ventas se reúne con un cliente potencial con el fin de realizar transacciones de una venta. Promoción de ingredientes locales, hacerse de proveedores locales podría estimular el crecimiento del negocio, muchos consumidores prefieren apoyar a productores locales que a grandes cadenas de supermercados.

**c) Relaciones Públicas:** Es una técnica que se busca establecer y mantener una buena relación con los clientes, proveedores y otros. En el caso de la venta de mermeladas, esta estrategia puede ser muy efectiva para atraer nuevos clientes y fidelizar a los ya existentes. En si es como una serie de acciones estratégicas desarrolladas en un determinado tiempo con el objetivo de crear vínculos, relaciones y comunicación entre los distintos grupos de personas a los que van dirigidas.

### **PUBLICIDAD: Spot.**

“**BON APPETIT**” ofreciéndote la mejor mermelada con las mejores frutas seleccionadas, de gran calidad. Anímate a probar la mejor mermelada artesanal sin azúcar añadida, sin perseverantes ni colorantes. Estamos ubicados en Frontera Comalapa, Chiapas. Pedidos: al 9871171937 manejamos precios a mayoreo y menudeo comprueba nuestra calidad y sorpréndete de lo artesanal.

### **PLAZA**

La plaza se estará dando a través de intermediarios, lo distribuiremos en tiendas comerciales, restaurant y pastelerías. Los intermediarios que compraran nuestro producto son:

**Mayoristas:** Intermediarios en mercados mayoristas, que comprar en grandes cantidades.

**Minorista:** Estos son los que compran, pero en pequeñas cantidades, como amas de casas.



**MERMELADAS**  
Bon appétit

963-118-75-43  
Artsnatura@gmail.com  
Calle Central #723, Col., Centro Frontera Comalapa, Chiapas CP: 30140

10% Descuento

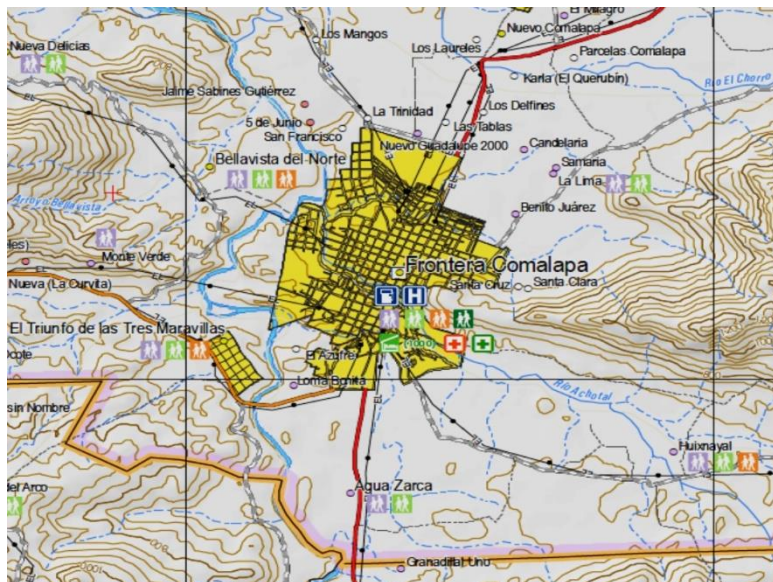
## ESTUDIO TECNICO

### LOCALIZACION DEL NEGOCIO:

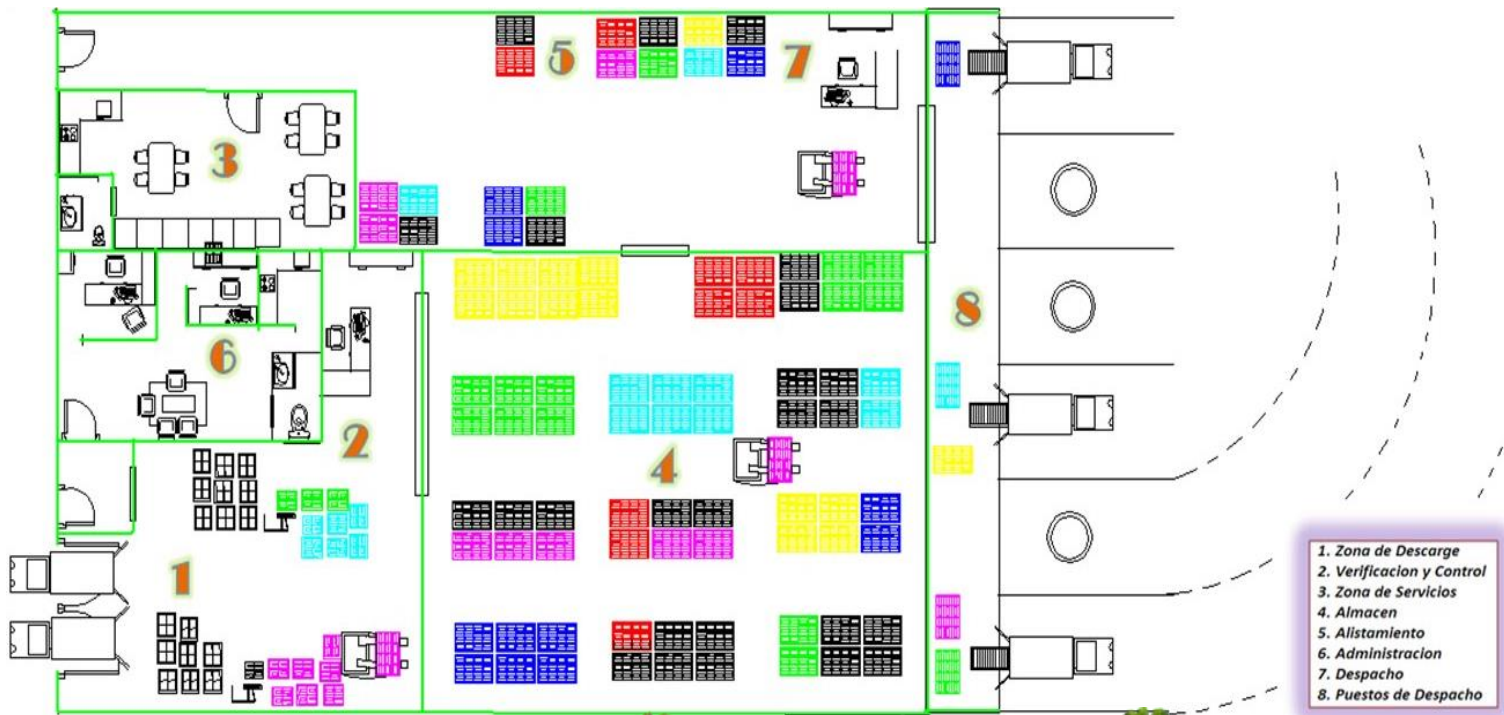
El presente producto se ubica en Avenida Central Norte, Barrio Las Flores, Frontera Comalapa Chiapas.

Se localiza en los límites de la sierra madre de Chiapas y la depresión central. Sus límites son al norte con el municipio de la Trinitaria, al oeste con Chicomuselo, al sur con Bella Vista y Amatenango de la Frontera y al este con la república de Guatemala.

Con una extensión territorial de 717.90 km<sup>2</sup> los cuales representan el 5.62% de la superficie de la región Fronteriza y el 0.94% a nivel estatal, sus coordenadas son latitud: 15.6583, longitud: 92.1427 15° 39' 30" norte, 92° 8' 34" oeste.



## DIAGRAMA DE DISTRIBUCION DE LAS AREAS DE LA EMPRESA



1. Zona de Descarga
2. Verificación y Control
3. Zona de Servicios
4. Almacén
5. Alistamiento
6. Administración
7. Despacho
8. Puestos de Despacho







## IDENTIFICACION DE INSUMOS Y SUMINISTROS DEL PRODUCTO

### **Materia prima:**

Las mermeladas caseras son la mejor opción si buscamos una conserva de gran calidad, la mermelada es un producto de consistencia gelatinosa o pastosa, resultante de la cocción y concentración de una mezcla de fruta adecuadamente preparada de azúcar.

La fruta puede ir entera (si es pequeña), en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas homogéneamente en el producto final.

Una mermelada casera bien elaborada es una conserva muy segura debido a las siguientes razones:

En primer lugar, las frutas utilizadas como materia prima en las mermeladas caseras en su mayoría se caracteriza por tener alta acidez, sus valores de PH son menores a 4,6 (generalmente oscilan entre 2,8 a 3,8).

Esta propiedad limita el desarrollo de microorganismos patógenos, siendo las mermeladas únicamente vulnerables a hongos y levaduras.

En la elaboración de las mermeladas de frutas se aplican altas temperaturas y durante el periodo de tiempo relativamente largo, lo cual constituye un eficaz tratamiento térmico que elimina las formas vegetativas de la mayoría de microorganismos.

Durante el proceso de elaboración se produce la evaporación del agua natural de las frutas hasta el punto en el que el desarrollo microbiano se ve limitado por falta de agua y exceso de azúcar.

La alta concentración de sólidos solubles que alcanza el producto final, confiere el alimento un nivel de actividad de agua, donde las bacterias patógenas no pueden desarrollarse.

### **Mano de obra**

Dado a que es un proyecto de tamaño micro se necesitara de 6 empleados

### **Equipos o utensilios**

Para la elaboración de este producto se necesita una estufa, gas, recipientes de peltre, recipientes de vidrio, tapas, azúcar y agua.

### **Vehículo**

Vehículo rígido.



## IMPACTO AL MEDIO AMBIENTE

La elaboración de este proyecto tendrá un impacto positivo sobre la naturaleza, porque los frascos donde se empacaran las mermeladas, estarán echas de vidrio lo cual puede reutilizarse y pues claramente estarán echas de frutas naturales de un buen cultivo

En otro aspecto importante realizaremos cultivos de nuestras frutas en los terrenos que nos puedan proporcionar y claramente no utilizaremos productos químicos que puedan dañar a la tierra y al medio ambiente

A sí mismo como medidas de prevención y mitigación de los impactos ambientales, se realizara la reforestación de áreas aledañas a los cultivos, de tal forma que contribuyamos a conservar nuestros recursos sembrando árboles en aquellas áreas que hayan sido devastadas por el ser humano, además que generaremos estrategias eficientes para evitar la compactación del suelo y evitar de esta manera la erosión del mismo.

## ESTUDIO FINANCIERO

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Agua	10	Galones	\$10.00	\$100.00
Estantes	3	Piezas	\$300.00	\$900.00
Etiquetas	10	Piezas	\$20.00	\$200.00
Frascos	100	Piezas	\$15.00	\$1,500.00
Fresa	10	Cajas	\$70.00	\$700.00
Gas	1		Mensual	\$400
Local	1		\$2,000.00	\$2,000.00
Luz	1		Mensual	\$150.00
Ollas	3	Piezas	\$80.00	\$240.00
Piña	25	Piezas	\$20.00	\$500.00
Recipientes	5	Piezas	\$25.00	\$125.00
Zarzamora	5	Cajas	\$50.00	\$250.00
<b>TOTAL</b>				<b>\$7,065.00</b>

Presupuesto para 100 frascos

**Costo medio por pieza: \$115.00**

**Costo venta: \$11,500.00**

**Costo de producción: \$7065.00**

**Utilidad: \$4,435.00**

