



- Diego Jiménez Villatoro.
- Cesia Jazmín Mazariegos Aguilar.
- Azeneth Isabel Nájera Arguello.
- María José Ruiz Meza.

L.N Daniela Monserrat Méndez Guillen

Mercadotecnia nutricional.

Nutrición-A

8tavo cuatrimestre

**Manual de organización de VINAMARU  
(Vitamgummies)**



# Índice

<i>Objetivos</i> .....	4
<i>Misión</i> .....	5
<i>Visión</i> .....	5
<i>Valores</i> .....	5
<i>Logotipo y marca</i> .....	6
<i>Eslogan</i> .....	6
<i>Producto</i> .....	7
<i>Utilidad del producto</i> .....	7
<i>Ingredientes</i> .....	10
<i>Público objetivo</i> .....	10
<i>Cálculo de precios</i> .....	11
<i>Etiqueta</i> .....	12
<i>Etiqueta nutricional</i> .....	13
<i>Ruta de venta</i> .....	14
<i>Organigrama</i> .....	15
<i>Encuestas</i> .....	16
<i>Graficas de mercadeo de Vinamaru</i> .....	18
<i>Conclusiones de las encuestas</i> .....	24
<i>Conclusiones generales</i> .....	26
<i>Fotografías del producto</i> .....	27

## **Objetivos**

- Establecernos como una empresa conocida a nivel regional.
- Conseguir un alcance a toda la población.
- Establecer puntos de venta de fácil acceso para la población.
- Realizar snacks más saludables para la salud.
- Ayudar a la salud inmunitaria.
- Mejorar la salud del cabello y la piel.
- Promover un crecimiento adecuado en niños y desarrollo en adolescentes.
- Promover un estado de ánimo saludable.
- Brindar salud en las articulaciones.
- Salud cerebral y cognitiva.
- Mejorar el sueño.
- Contribuir a la absorción de hierro.

## **Misión**

Realizar productos orgánicos a base de materia orgánica, con precios accesibles para la población y con mejor calidad. Hacer las mejores gomitas del mercado, después más productos.

## **Visión**

Queremos llegar a más personas, posicionarnos como una marca comiteca top en el mercado, alcanzar otras localidades y producir más productos para todas las edades, mejorando nuestras líneas de producción y cada vez alcanzando a más posibles clientes.

## **Valores**

- Respeto
- Amabilidad
- Puntualidad
- Honestidad
- Calidad
- Confianza
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo

## Logotipo y marca



## Eslogan

“Lo mejor para tu salud”

## **Producto**

Gomitas orgánicas y nutritivas.

## **Utilidad del producto**

### **Manzana:**

La manzana nos aporta vitaminas B1 y B6, que evitan el agotamiento mental y refuerzan la memoria. También es fuente de fósforo, mineral presente en los fosfolípidos del cerebro, potasio y sodio, indispensables para la conducción nerviosa

### **Zanahoria:**

Las vitaminas que contiene la zanahoria son especialmente interesantes desde el punto de vista de la salud ocular, ya que están íntimamente relacionadas con la salud de nuestros ojos:

### **Vitamina A:**

La zanahoria contiene carotenos, unas sustancias que aparecen en algunos vegetales y que les dan colores intensos. Los carotenos son unos potentes antioxidantes y en el cuerpo humano se convierten en vitamina A, que es un nutriente esencial para la regeneración de los tejidos del cuerpo, incluidos los tejidos del ojo.

### **Vitamina C:**

La vitamina C o ácido ascórbico está presente en todos los vegetales, aunque, con diferencia, los que aportan más cantidad de este nutriente son los cítricos. La vitamina C es antioxidante, favorece el sistema inmunológico, fomenta la producción de colágeno y es necesaria para el crecimiento.

### **Vitamina E:**

La vitamina E actúa como un potente antioxidante en todo nuestro organismo, incluidos los ojos. Además, retrasa el envejecimiento de los tejidos, ayuda a regenerar las células y es una gran aliada del sistema inmunológico. De nuevo, su consumo se relaciona con la prevención de enfermedades como las cataratas y la DMAE.

### **Vitamina K:**

El déficit de esta vitamina en el cuerpo puede llegar a incrementar el riesgo de padecer cataratas hasta en un 30%. Además, también está relacionada con la regeneración de tejidos, con el mantenimiento del sistema inmunológico y con los procesos de coagulación sanguínea (un déficit de vitamina K puede manifestarse con sangrados frecuentes).

### **Uva verde:**

Contiene antioxidantes que ayudan a retardar el envejecimiento.

Alto contenido en fibra.

Antiinflamatorias.

Fuente natural de energía.

La uva verde sin semillas es un alimento completamente natural, bajo en calorías y con un alto valor nutricional. Las uvas son ricas en vitaminas A, B, C, E y K, que ayudan a mantenerte saludable.

### **Espinaca:**

La espinaca es una fuente excelente de vitaminas K, A, C y ácido fólico. También es rica en manganeso, magnesio, hierro y vitamina B2. La vitamina K es importante para la salud de los huesos y es difícil encontrar vegetales con más vitamina K que la espinaca. También son especialmente importantes para la salud visual.

### **Piña:**

La vitamina más abundante es la C. También es importante su contenido en yodo; y algo menos apreciable, el de potasio, magnesio y hierro. Entre los componentes no nutritivos de la piña, destacan los ácidos orgánicos, cítrico y málico, responsables de su sabor ácido.

### **Mango**

Es rico en aminoácidos, vitaminas C y E, flavonoides, beta-caroteno, niacina, calcio, hierro, magnesio y el potasio. De hecho, se estima que una sola pieza de mango de aproximadamente doscientos gramos puede aportar unos **60 mg de vitamina C y hasta 35 mg de vitamina A**.

El mango es una de las frutas más ricas en nutrientes y vitaminas, prueba de ello es que 200 gramos de mango aporta 2.3 gramos de vitamina E. Esto representa un 23% de la dosis diaria recomendada por expertos. Además, proporciona el **10% de la dosis diaria recomendada de magnesio y potasio**.

### **Grenetina**

La grenetina es una sustancia sólida, sin color, ni sabor. Su contenido es 85% de proteínas, 12% de agua y de 1 a 2% de sales. Es además una proteína versátil con propiedades como fuerza de gel, viscosidad y transparencia.

### **Agua:**

El agua está compuesta de dos elementos: hidrógeno y oxígeno; cada molécula de agua contiene dos partes de hidrógeno y una de oxígeno, por esta razón su fórmula se presenta como H<sub>2</sub>O.

## **Ingredientes**

- Manzana
- Zanahoria
- Uva verde
- Espinaca
- Piña
- Mango
- Grenetina
- Agua

## **Público objetivo**

Toda la población, concentrándose mayormente en niños y adolescentes.

## Cálculo de precios

Zanahorias	\$ 12.50
Frasco	\$ 22
Espinaca	\$ 10
Mango	\$ 30
Mamomas	\$ 30
Uvas	\$ 30
Grenetina	\$ 30
Moldes	\$ 44
Piña	\$ 30
Luz	\$ 30
Agua	\$ 2

Total = 270.5

$$\frac{45}{50\%} \times 100 = 90\%$$

# Etiqueta



VINAMARU



**Peso neto**  
(1.5 lb) 680 g



**Sin**  
**endulzantes**  
**artificiales**

# Etiqueta nutricional



VINAMARU



Peso neto  
(1.4 lb) 666 gr

Sin  
endulzantes  
artificiales

## INFORMACION NUTRIMENTAL

Cantidad por porción

**CALORIAS** 9 Calorías de grasa

**PROTEINA** .....8.4gr  
**VITAMINA C** .....112.5gr  
**VITAMINA A** .....1339.7gr  
**CARBOHIRATOS** .....70.3gr  
**MINERALES** .....1450.57gr

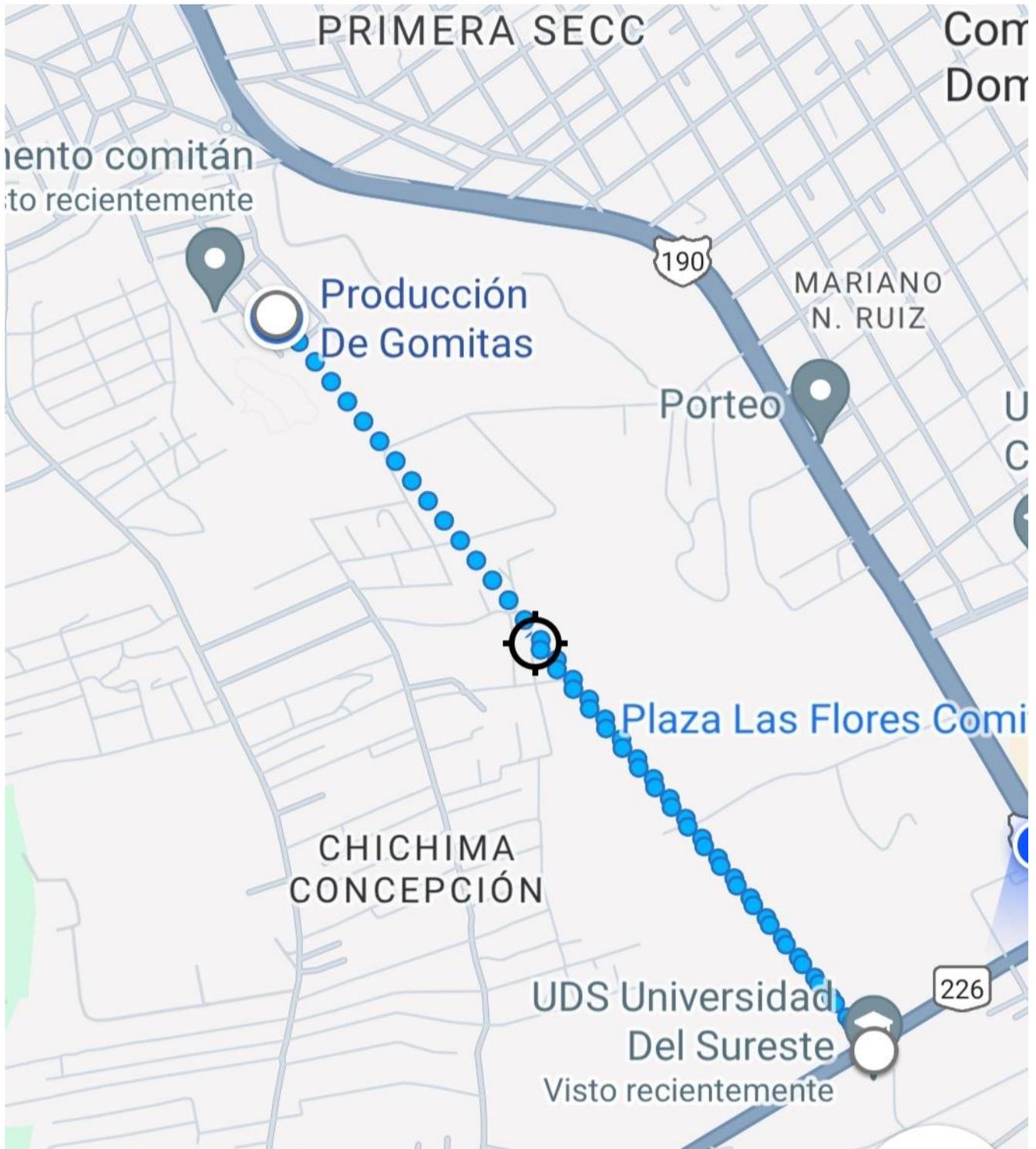
### INGREDIENTES

**UVA VERDE** .....250gr  
**MANZANA** .....305gr  
**ZANAHORIA** .....400gr  
**ESPINACA** .....30gr  
**PIÑA** .....415gr  
**MANGO** .....236gr  
**GRENETINA** .....14gr  
**AGUA** .....240ml

Distribuido por: Fraccionamiento  
Los pinos Av. Pino Taedra N.158



### Ruta de venta



# Organigrama

## Director general

Diego Jiménez Villatoro  
Dirigir y mantener una buena comunicación entre los tres departamentos.  
Mantener control de la empresa y conseguir los objetivos.

## Producción

Azeneth Isabel Najera Arguello  
Encargarse de la producción de gomitas.  
Verificar la calidad de las gomitas.  
Adaptarse a las necesidades del mercado

## Distribución

María José Ruiz Meza  
Distribuir las gomitas desde el centro de producción hasta el centro de ventas.  
Cuidar el producto hasta el momento de su entrega.  
Tener buen trato al cliente.

## Publicidad

Cesia Jazmín Mazariegos Aguilar  
Realizar campañas de publicidad para alcanzar nuevos clientes.  
Buscar nuevos puntos de venta estratégicos.  
Tener control y buen tiempo de respuesta en redes sociales.

## Encuestas

1.- ¿Cuál es su género?

Femenino   Masculino

2.- ¿Cuál es su edad?

3.- ¿Le gustan las gomitas?

Sí   No

4.- ¿Ha probado gomitas orgánicas?

Sí   No

5.- ¿Le gustaría probar gomitas orgánicas?

Sí   No   Tal vez

6.- ¿Qué sabor de gomitas prefiere?

Manzana   Uva   Piña   Zanahoria

7.- ¿Compraría gomitas orgánicas?

Sí   No   Tal vez

8.- ¿Cuánto pagaría por 100 gramos de gomitas orgánicas?

\$15-\$20   \$21-\$25   \$26-\$30

9.- ¿Consume regularmente gomitas?

Sí   No

10.- ¿Con qué frecuencia consume gomitas?

1 a 2 veces a la semana   3 a 5 veces a la semana   Todos los días

11.- ¿Le gustaría consumir gomitas sin azúcares añadidos?

Sí   No   Tal vez

12.- ¿Sabe de la vitamina C y sus beneficios?

Sí   No

13.- Las gomitas que consume habitualmente, ¿Cumplen sus expectativas?

Sí   No   A veces

14.- ¿Compraría nuestras gomitas?

Sí   No   A veces

15.- ¿Prefiere nuestras gomitas orgánicas, ante las convencionales?

Sí   No

16.- ¿Qué forma le gustaría que tuviera las gomitas?

Frutas Corazones Animalitos Otros No importa

17.- ¿Dónde se le haría más fácil conseguir nuestras gomitas?

Universidad UDS Tiendita de la esquina Supermercado

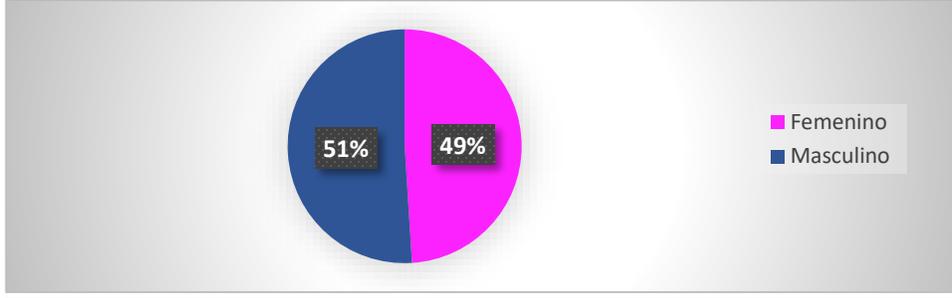
18.- ¿Qué le gustaría que tuvieran nuestras gomitas?

Precio accesible Buen sabor Ambas

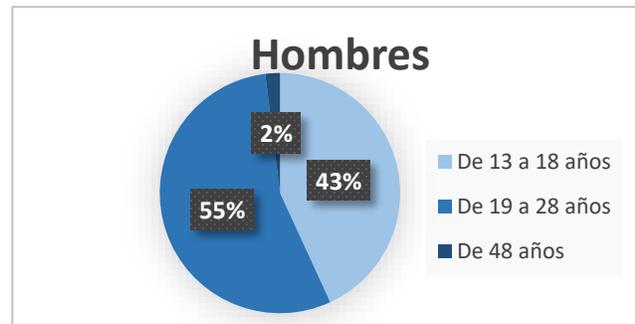
# Graficas de mercadeo de Vinamaru

## 100 personas encuestadas

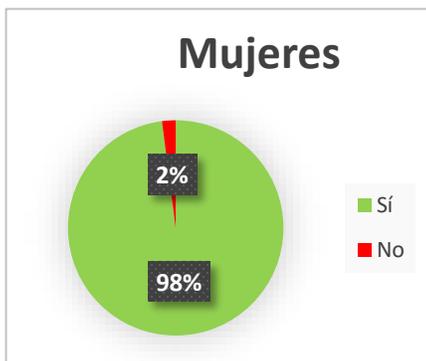
### Género



### Edad



### ¿Le gustan las gomitas?



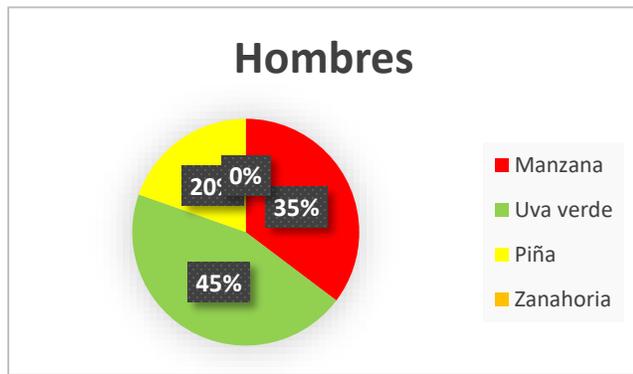
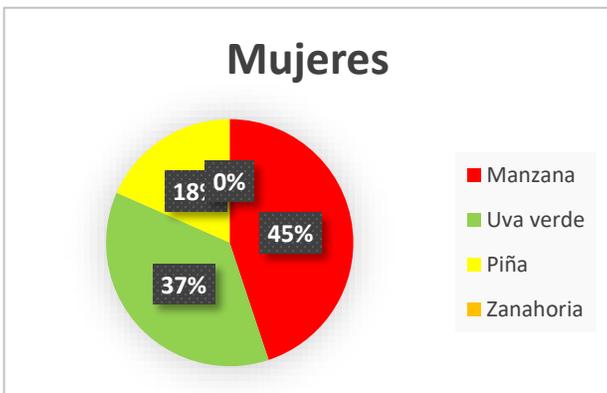
### ¿Ha probado gomitas orgánicas?



**¿Le gustaría probar gomitas orgánicas?**



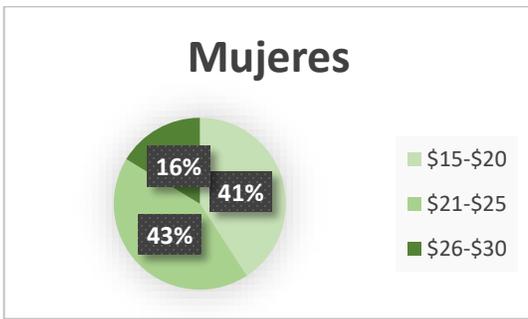
**¿Qué sabor de gomitas prefiere?**



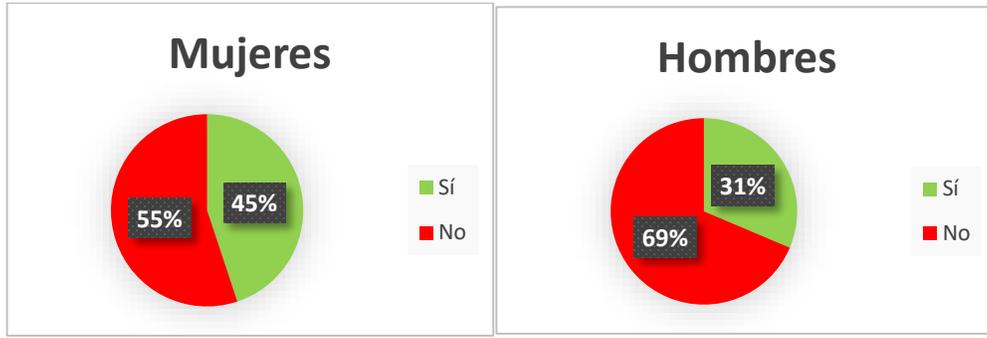
**¿Compraría gomitas orgánicas?**



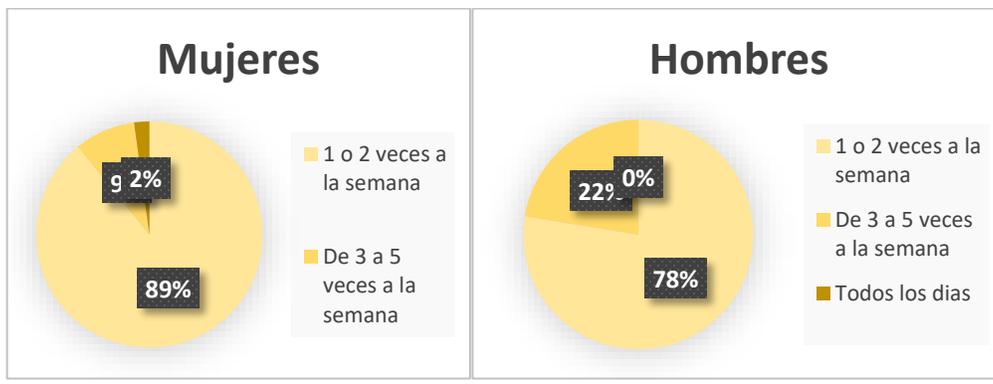
**¿Cuánto pagaría por 100 gramos de gomitas orgánicas?**



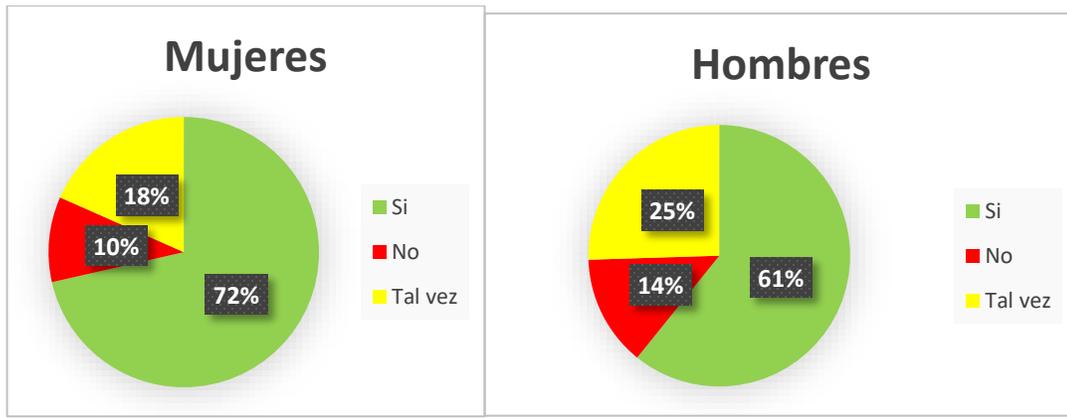
**¿Consumen regularmente gomitas?**



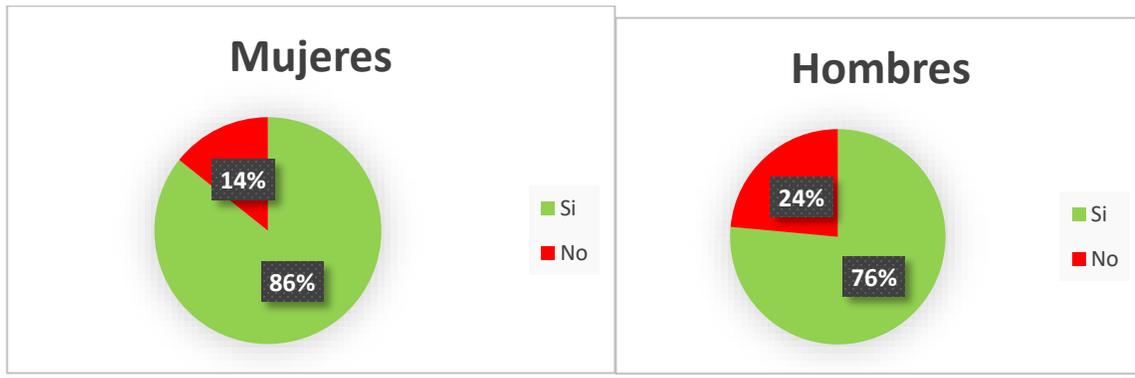
**¿Con qué frecuencia consume gomitas?**



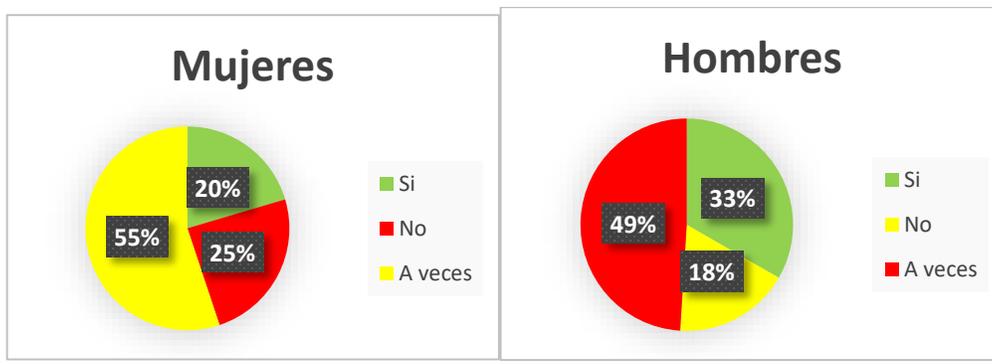
**¿Le gustaría consumir gomitas sin azúcares añadidos?**



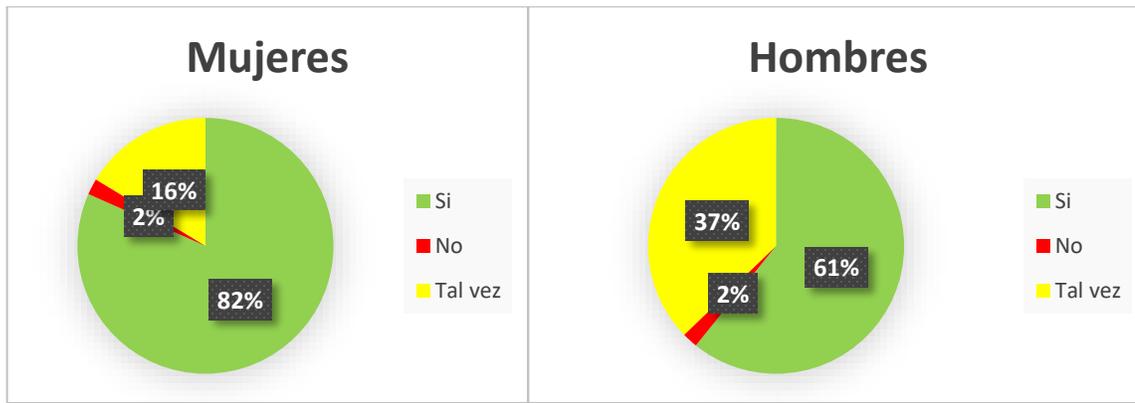
**¿Sabe de la vitamina C y sus beneficios?**



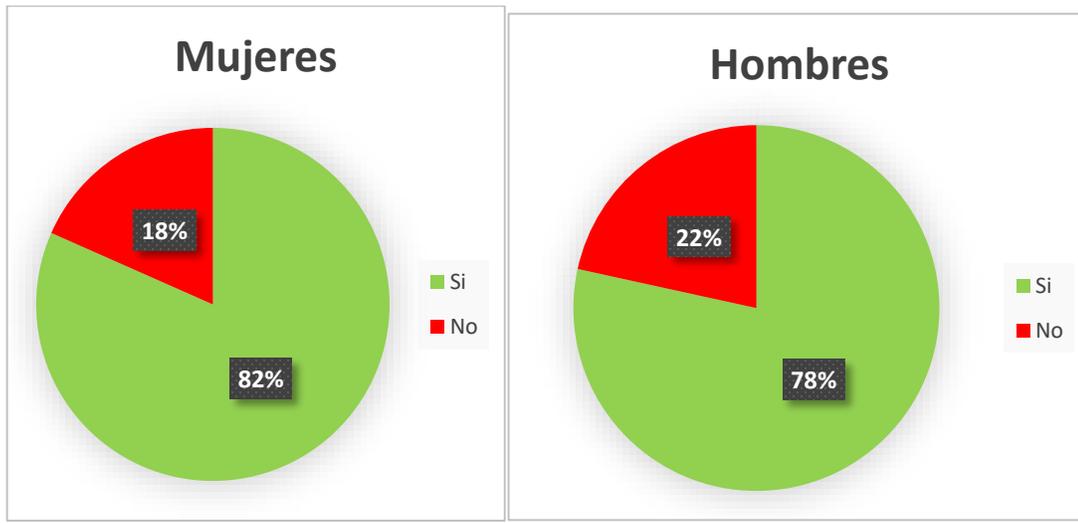
**Las gomitas que consume habitualmente, ¿Cumplen sus expectativas?**



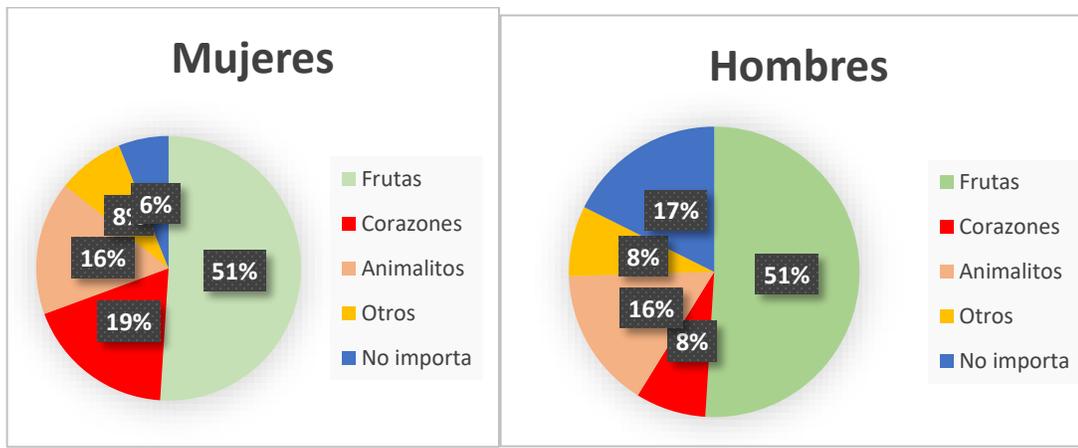
**¿Compraría nuestras gomitas?**



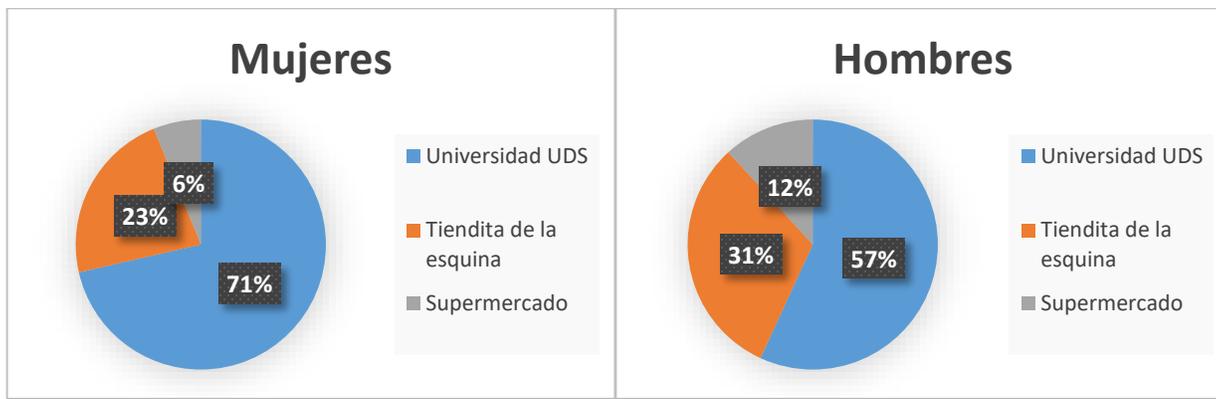
**¿Prefiere nuestras gomitas orgánicas, ante las convencionales?**



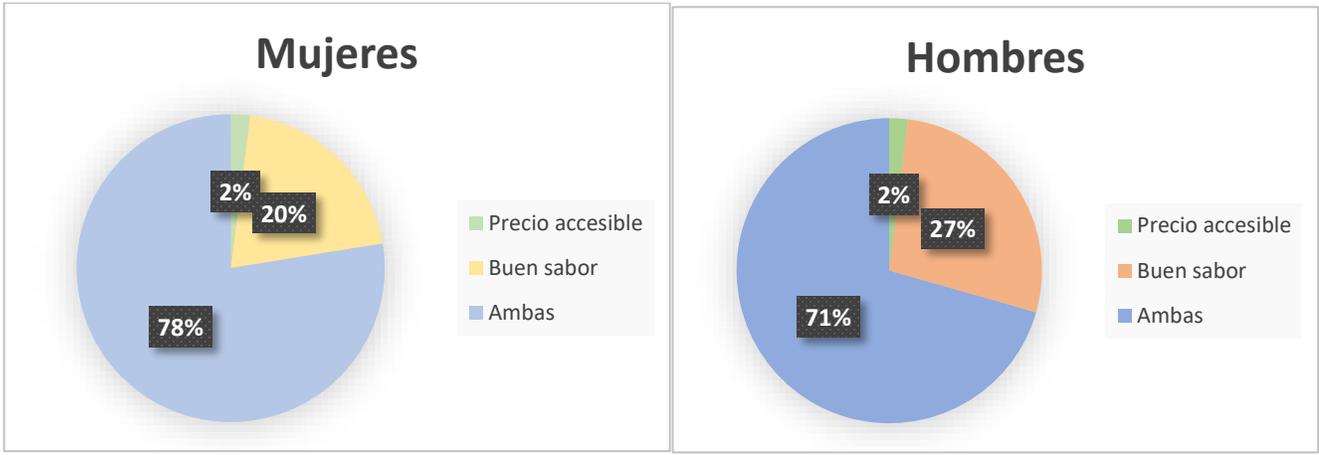
**¿Qué forma le gustaría que tuviera las gomitas?**



**¿Dónde se le haría más fácil conseguir nuestras gomitas?**



**¿Qué le gustaría que tuvieran nuestras gomitas?**



## Conclusiones de las encuestas

1.- ¿Cuál es su género?

De las 100 personas encuestadas, un 51% son hombres y un 49% mujeres.

2.- ¿Cuál es su edad?

De las mujeres encuestadas, el 65% corresponden a un rango de edad de 19 a 28 años, mientras que en hombres el 55% corresponde al rango de edad de 19 a 28 años.

3.- ¿Le gustan las gomitas?

El 98% de las mujeres les gustan las gomitas, mientras que de los hombres el 94% le gustan las gomitas.

4.- ¿Ha probado gomitas orgánicas?

El 80% de las mujeres no han probado gomitas orgánicas.

El 90% de los hombres no han probado gomitas orgánicas.

5.- ¿Le gustaría probar gomitas orgánicas?

Al 92% de las mujeres les gustaría probar este tipo de gomitas y de los hombres solo el 69% le gustaría.

6.- ¿Qué sabor de gomitas prefiere?

El 45% de las mujeres prefiere el sabor manzana y un 37% el sabor uva verde, mientras que los hombres un 45% prefiere el sabor uva verde y el 35% el sabor manzana.

7.- ¿Compraría gomitas orgánicas?

El 86% de las mujeres compraría gomitas orgánicas y el 14% tal vez, de los hombres, un 59% compraría las gomitas, el 37% que tal vez y el restante que no.

8.- ¿Cuánto pagaría por 100 gramos de gomitas orgánicas?

El 41% de las mujeres pagarían de \$15 a \$20 y un 43% de \$21 a \$25, mientras que en el grupo de los hombres, el 43% pagaría de \$15 a \$20 y el 47% pagaría de \$21 a \$25.

9.- ¿Consume regularmente gomitas?

Tan solo el 45% de las mujeres consume frecuentemente gomitas y el restante no.

El 31% de los hombres consume con frecuencia gomitas, mientras que el 69% restante no consume gomitas de manera frecuente.

10.- ¿Con qué frecuencia consume gomitas?

El 89% de las mujeres consume gomitas de 1 a 2 veces por semana y un 78% de los hombres de igual manera consume gomitas de 1 a 2 veces por semana

11.- ¿Le gustaría consumir gomitas sin azúcares añadidos?

El 72% de las mujeres le gustaría este tipo de gomitas y un 61% de los hombres.

12.- ¿Sabe de la vitamina C y sus beneficios?

Un 86% de las mujeres sabe de la vitamina C y solo el 76% de los hombres.

13.- Las gomitas que consume habitualmente, ¿Cumplen sus expectativas?

A veces cumplen con sus expectativas, un 55% de las mujeres y un 49% de los hombres.

14.- ¿Compraría nuestras gomitas?

Un 82% de mujeres nos comprarían y de los hombres solo un 61%.

15.- ¿Prefiere nuestras gomitas orgánicas, ante las convencionales?

Un 82% de las mujeres prefieren nuestras gomitas y un 78% de los hombres.

16.- ¿Qué forma le gustaría que tuviera las gomitas?

Tanto de los hombres como de las mujeres, el 71% de ambos prefieren que las gomitas sean de frutitas.

17.- ¿Dónde se le haría más fácil conseguir nuestras gomitas?

El 71% se le hace más fácil conseguir las gomitas en la UDS al igual que los hombres en un 57%.

18.- ¿Qué le gustaría que tuvieran nuestras gomitas?

El 78% de las mujeres quieren que las gomitas tengan buen sabor y un precio accesible, y los hombres un 71% prefieren lo mismo que las mujeres.

## **Conclusiones generales**

En conclusión el producto es orgánico de fuentes naturales, no utilizado con ningún conservador, lo cual también nos sirvió como herramienta para la población como indicador en la forma que satisface sus expectativas, su sabor y formas. De igual manera el producto es rico en vitaminas y minerales ya que es de fuente natural, por lo que a la población se le hace más fácil obtenerlo en la Universidad UDS. Tiene como objetivo buen balance en nutrientes y poderlo obtener de fácil manera y buena calidad.

## Fotografías del producto

### PASO 1



Lavar las frutas y verduras

### PASO 2



Pesar y medir las frutas y verduras

### PASO 3



### PASO 3



Reservar todos los sabores

### PASO 4



Hidratar la grenetina y reservar

### PASO 5



Agregar la grenetina al jugo y mezclar

go de  
y  
s

## PASO 6



Agregar a los moldes y dejar al refrigerador

## PASO 7



## PASO 9



Envasar y dejar en una superficie fresca