

# NUTRIGO.MAS.

EL SABOR DE LA FRUTA  
EN FORMA DE GOMA.

Katherinne Preciado, Andrés Sánchez, Jennifer Sarmiento

*Estudiantes de cuarto semestre del programa, regional Bogotá*



Ilustrador: Javier Huertas

## I. MISIÓN

Empresa dedicada a la producción de gomas con sabor y en forma de fruta, a través de un desarrollo innovador en la industria alimenticia, proporcionando sabor a la vida y constituyéndose en positiva imagen de nuestro país. Se ha fundamentado en el absoluto interés de acercarnos a los requerimientos y expectativas de nuestros clientes y consumidores quienes cada día demandan productos más novedosos y consecutivos.

## 2. VISION

- Crecimiento financiero.
- Cautivar al consumidor.
- Satisfacer las expectativas de servicios los clientes.
- Ser una empresa de alta efectividad en la administración de recursos.
- Desarrollar y fortalecer nuestra cultura empresarial.
- Promovemos y nos comprometemos con la aplicación de los siguientes valores, que caracteres a nuestras actuaciones, en procura de la existencia:
  - Respeto.
  - Compromiso.
  - Creatividad e innovación.
  - Trabajo en equipo

## 3. OBJETIVOS

### a. OBJETIVO GENERAL

Satisfacer al cliente con un nuevo producto de frutas en forma de goma e invitarlo de esta manera a que consuma los nutrientes de ciertas frutas por medio de la misma. Ha de ser de fácil acceso por la cobertura en distribución y con una óptima manipulación por su empaque en comparación que si se consumiera una fruta naturalmente.

### b. OBJETOS ESPECIFICOS:

- Mostrar una alternativa diferente de consumir y darle al cuerpo vitaminas que enriquecen nuestra salud.
- Otorgar al cliente la forma diferente de consumir una fruta sin la necesidad de la manipulación que la misma requiere, logrando higiene adecuado que conlleva una disminución de bacterias y enfermedades.
- Atraer la atención del consumo de las frutas por medio de un producto llamativo al alcance fácil y rápido del mismo.
- Llegar a los mercados más abastecidos de los países a los cuales queremos llevar nuestro producto, ya que el nicho de

mercado es más grande pues se puede vender en muchos negocios, revistas, etc.

## 4.VIRTUDES Y VENTAJAS

- Mostrar una alternativa diferente de consumir y darle al cuerpo vitaminas que enriquecen nuestra salud.
- Adquisición del producto en cualquier tienda cerca a usted.
- Alimentación balanceada.
- Entregar un producto diferente a cualquier tipo de público.

## 5. ORGANIGRAMA



## 6. PLAN DE TRABAJO

**6.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN:** En el proceso de la elaboración de la goma de fruta se deben realizar las etapas necesarias como.

•Etapas de compras y adquisición de materias primas. En esta etapa se suministran todos los materiales para realizar el producto.

•Etapas de producción: Para este segmento se requiere el conjunto de trabajo, mano de obra y materia prima para la transformación que se requiere de la fruta a la goma.

•Etapas de distribución: finalmente con el producto terminado se procede a la distribución del mismo para Chile.

**6.2 DIFICULTADES:** Garantizar una vida larga al producto sin preservantes químicos.

**6.3 RESULTADOS ESPERADOS:** Dar a conocer a los potenciales consumidores un producto de excelente calidad, con nutrientes y muy exquisito al paladar. Por ende tener la acogida por todo el público y posicionar la marca para que sea un éxito y se mantenga mucho tiempo en el ciclo de vida del producto.

**6.4 DURACION PREVISTA:** En un día de trabajo con 3 empleados se produciría aproximadamente 300 gomas. La producción dependerá de los pedidos.

**6.5 RECURSOS HUMANOS:** Inicialmente se contará con:

- 1 empleado para compras, almacenamiento y abastecimiento.
- 3 empleados para producción
- 1 empleado para distribución

**6.6 RECURSOS MATERIALES:**

Materiales de inicio:

- Instalación de la empresa.
- Estufa industrial.
- Nevera.
- Implementos de cocina.

Materia prima: Fruta principalmente exótica o dulce como: Maracuyá, Manzana. Uvas, bananos, kiwis, peras, naranjas, entre otras.

- Gelatina sin sabor y de sabores
- Grenetina
- Almíbar de frutas
- Mermeladas de frutas
- Agua

## 7. PRESUPUESTO DE INVERSIÓN Y GASTOS:



### 7.1 DIAGRAMA DE GANTT

Descripción	% Sugerido	Presupuesto Sugerido	Valor En Dolares
<b>Ingresos del Proyecto</b>			
Jenni Sarmiento	29%	\$ 10.000.000	\$ 5.405
Katherin Preciado	29%	\$ 10.000.000	\$ 5.405
Andres Sanchez	29%	\$ 10.000.000	\$ 5.405
Adicional	14%	\$ 5.000.000	\$ 2.703
<b>Total Ingresos Netos</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 35.000.000</b>	<b>\$ 18.919</b>
<b>Gastos del Proyecto</b>			
Materias Primas	17%	\$ 5.800.000	\$ 3.135,14
Materiales Varios	13%	\$ 4.500.000	\$ 2.432,43
Salario Personal	31%	\$ 11.000.000	\$ 5.945,95
Publicidad	14%	\$ 5.000.000	\$ 2.702,70
Envio CIF	7%	\$ 2.516.000	\$ 1.360
Solicitud RS Invima	8%	\$ 2.720.160	\$ 1.470,36
Transporte Al Aeropuerto	1%	\$ 200.000	\$ 108,11
Palletizada Y Henzunchadi	1%	\$ 200.000	\$ 108,11
Análisis Producto	6%	\$ 2.250.000	\$ 1.216,22
Otros Gastos	0%	\$ 60.000	\$ 32,43
<b>Total Gastos Mensuales</b>	<b>91%</b>	<b>\$ 34.246.160</b>	<b>\$ 18.511</b>
<b>Sobrante Ahorro Proyecto</b>			
	2%	\$ 753.840	\$ 407

CONCEPTOS	INICIO	DURACIÓN (DÍAS)	FIN
<b>Estudio de Mercado, difusión de Encuestas por Internet, y análisis de Resultados.</b>	10-feb-05	7	20-feb-05
<b>Determinar el Volumen de producción y Características del Producto a elaborar</b>	21-feb-05	1	10-mar-05
<b>Selección de Proveedores y Proceso de compras</b>	8-mar-05	2	31-mar-05
<b>Alistamiento de Materias Primas para el proceso de elaboración de las gomas de fruta</b>	1-abr-05	2	18-abr-05
<b>Inicio de producción 1000 Gomas semanales</b>	1-abr-05	7	18-abr-05
<b>Control de calidad de producto terminado</b>	20-abr-05	5	24-ago-05
<b>Verificación, Empaque y Embalaje</b>	25-ago-05	2	31-ago-05
<b>Contratación del transportista y despacho al puerto de ()</b>	1-sep-05	2	15-sep-05
<b>Tramites de Exportación</b>	16-sep-05	7	17-sep-05

Total de días asignados

35

Total de Semanas asignadas

5

## 8. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

El producto se va a exportar a Chile:

El mercado mundial de fruta fresca primaria, medido por las importaciones mundiales determinadas por el Centro de Comercio Internacional (CCI), registró un crecimiento de 34,6% en su valor en el período 2005-2009, incrementándose desde US\$ 51.686 millones a US\$ 69.562 millones. Por su parte, el mercado mundial de fruta fresca, incluida la fruta fresca mínimamente procesada (congelada, deshidratada y preservada), registró un crecimiento similar (37,2%), aumentando desde US\$ 55.132 a US\$ 75.673.

El crecimiento mundial en

valor por grupos de especies importadas de fruta fresca primaria en el período 2005-2009 está encabezado por dátiles, piñas y paltas (53,8%), seguidos por berries y kiwis (52,9%) y, con variaciones similares al crecimiento promedio de las importaciones, entre 30% y 35%, uvas, cítricos, pomáceas, carozos, cocos y castañas, y plátanos. Los únicos grupos de especies que registraron crecimientos menores que el promedio fueron las papayas y melones y los frutos de nuez.

El mercado mundial de importación de fruta fresca de clima mediterráneo (las trece principales especies que Chile exporta) ha tenido un incremento de 7,3% en volumen, entre los años 2005

y 2009, desde 27,9 a 30,0 millones de toneladas, según cifras del Centro de Comercio Internacional (CCI). El valor importado registró un aumento de 34,6% durante el mismo período, desde US\$ 24.324 millones a US\$ 32.737 millones. Los mayores crecimientos en volumen en el mercado mundial de importación de fruta fresca fueron registrados por los arándanos (44%), las cerezas (37%), las paltas (36%) y las mandarinas (21%). Las naranjas fueron la única especie que registró una baja (1,6%) en el período.

El producto va enfocado a toda la población que le guste el producto, sin embargo en el siguiente informe de la REVISTA

CHILENA DE NUTRICIÓN se destaca lo siguiente “la mayoría de los niños manifestó que les gustaban mucho y que podrían comer mucho más que la cantidad actual. Las madres confirmaron esto, aunque algunas indicaron que sus hijos les pedían que se las sirvieran sin cáscara o con yogurt. Las frutas más comúnmente consumidas por los niños eran manzana, plátano, pera, naranja y uva. Entre las limitaciones, los niños señalaron que en su casa sólo había frutas los días de feria o que en su casa no compraban fruta. Algunas madres señalaron que a ellas no les gustaba la fruta, por lo tanto no compraban y que cuando daban fruta como colación a sus hijos para llevar al colegio se devolvían con ella, porque eran cómodos y preferían la fruta sin cáscara y picada. Tanto los niños como las madres señalaron que llevaban golosinas como colación”

El producto como viene empaquetado en una bolsa listo para el consumo y no es manipulado como la fruta directamente por muchas personas. Lo que hace que en el caso de encontrarse en cualquier lugar pueda comer una goma que alimenta, con fruta y sus nutrientes, con una manipulación práctica y rápida. Caso contrario que ocurre con una fruta porque esta debe ser consumida luego de lavarse adecuadamente preferible en la casa, o ya preparada en algún subproducto

(ensalada de frutas, jugos, salpicón, etc.) Por supuesto el costo aumenta y no es tan práctica de consumir.

1. “La comida rápida ha ido ganando terreno en la alimentación de los chilenos, Según un estudio de la Cámara Nacional de Comercio (CNC), a septiembre de este año el consumo de comida rápida en Chile creció 17,7%: un 18,4% en la Región Metropolitana y 16,3% en el resto del país.” <http://diario.latercera.com/2011/12/30/01/contenido/negocios/10-95669-9-ventas-de-comida-rapida-suben-17--en-2011-por-menor-tiempo-de-chilenos-para.shtml>

## EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LA POBLACIÓN CHILENA

Los beneficios del consumo de frutas y verduras son innumerables, existiendo contundente evidencia científica sobre los beneficios que éste entrega a la salud. La incorporación de estos alimentos a nuestra dieta, garantiza una dieta variada y equilibrada, en correspondencia a las bases de alimentación racional, constituyéndose en un importante alimento portador de vitaminas, minerales, agua, fibra y antioxidantes.

Estas características nos ayudan a mantener regulados una serie de funciones orgánicas, entregan los sustratos para optimizar los procesos metabólicos corporales, se desempeñan como un agente protector en la prevención de enfermedades de-

generativas y cardiovasculares, colaborando en mantener niveles sanguíneos normales de colesterol y glicemia, regularizan el tránsito intestinal, generan la sensación de saciedad -lo que en consecuencia disminuiría los volúmenes de ingesta habitual, favoreciendo el adecuado control del peso, inquietud inherente a esta época del año-.

La preferencia por la comida rápida, ha ido sustituyendo a estos alimentos, razón por la cual se han prendido las alarmas a nivel de salud y también gubernamental tanto en el ámbito mundial y nacional. El consumo promedio nacional bordea la mitad de lo recomendado, y en algunos grupos etarios podría ser aún menor. Esta situación es lamentable, ya que estamos desperdiciando su función protectora vital, creando la necesidad de reflexionar por cada uno de nosotros, para poder generar un cambio profundo. Aumentemos el consumo de frutas y verduras a través de preparaciones culinarias que hagan más “amistosa” su presentación, promoviendo su consumo desde las primeras etapas de la vida, edad en la cual se comienzan a desarrollar los hábitos alimentarios. Aprovechemos su diversidad de colores, sabores y olores que nos brindan en las diferentes estaciones del año y propague-mos sus diversos beneficios ya que sus propiedades saludables están más que demostradas.

Las frutas constituyen el 12%

del gasto de alimentos en un hogar del Gran Santiago, Chile, por lo que “su desafío es crecer como categoría, incrementando el volumen a través de las frecuencias de compra”, señalan los investigadores del Departamento de Gestión Agraria de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago de Chile, USACH. En dicha unidad, diseñaron e implementaron un Estudio de Consumidores de Alimentos y en exclusiva, el Director de este Departamento, Luis Sáez Tonacca, hizo llegar a Portal Frutícola un primer avance sobre el tema frutas.

Para los investigadores, los resultados obtenidos sobre el consumo de alimentos, resultan

relevantes para “la toma de decisiones tanto en políticas públicas como para las empresas del sector”. El alcance de este estudio abarca cuatro categorías: carnes, verduras, frutas y vinos. Sobre éstas se indagó a través de la metodología del Panel de Hogares de Kantar World Panel, que permitió tener una imagen en “alta definición” de lo que sucede con estas categorías a través de un análisis realizado entre el 1 de febrero y 31 de julio del año 2010.



Negociaciones con la empresa FRUTAS CHILE CALIFORNIA, ubicación: BARREAL DE HEREDIA, CENADA BODEGAS 3207 - 3208

## Nuestra Historia

La Corporación Unificada Nacional de Educación Superior - CUN, es una institución de carácter privado, constituida como persona jurídica de utilidad común, sin ánimo de lucro, que en sus treinta años de existencia ha consolidado a través de ellos un Proyecto Educativo Institucional - PEI en el que está transformando permanentemente el aprendizaje de sus estudiantes con innovación tecnológica para hacer de ésta una formación integral de líderes con visión empresarial global, al servicio del desarrollo armónico de la sociedad, en sus tres escuelas: Ciencias Administrativas, Ingenierías y Comunicaciones, en las metodologías de estudio presencial y distancia.

## Constitución Legal

- Acuerdo No 132 del 26 de mayo de 1981 expedido por el Ministerio de Educación Nacional – MEN
- Personería Jurídica, Resolución No.1379 del 3 de febrero de 1983 expedida por el Ministerio de Educación Nacional – MEN
- Redefinición Institucional, Resolución 6218 del 23 de diciembre de 2005 del Ministerio de Educación Nacional – MEN, facultada para ofrecer formación profesional por Ciclos Propedéuticos con Registro Calificado en los ciclos Técnico Profesional, Tecnológico y Profesional Universitario, en las metodologías de estudios presencial y distancia.

## 8.1 POBLACIÓN

Las gomas de frutas por sus características naturales tienen gran aceptación por la mayoría de población y las frutas contienen nutrientes necesarios para la dieta diaria. Por ello la población objetivo principalmente es la siguiente:

- Población destino: Santiago de Chile, Chile.

-Identificación: Niños, jóvenes y adultos.

-Edades: 3 a 30 años sin restricciones médicas.

-Sexo: Masculino y femenino.

-Estratos: 2, 3, 4

-Escolaridad: No aplica.

-Nivel Social: Media, alta.

-Ocupación: Estudiantes, ejecutivos, amas de casa.

-Localización: urbana.

## I. ENCUESTAS

**ENCUESTA NUTRIGOMAS**

*\*Obligatorio*

**NOMBRE \***

\_\_\_\_\_

**EDAD \***

\_\_\_\_\_

1. ¿Cuál es el tipo de fruta que más consumes? \*

A. Añitos  
 B. Dulces  
 C. Exóticas  
 D. Todas

2. ¿Cuál de estas frutas te gustan más? \*

A. Banano  
 B. Manzana  
 C. Uva  
 D. Naranja - Mandarina  
 E. Pera

3. ¿Consumes con frecuencia frutas? \*

A. Una vez al mes  
 B. Quincenalmente  
 C. Semanalmente  
 D. Diariamente

4. ¿Reemplazarías un paquete de papas por una fruta? \*

A. Si  
 B. No

5. ¿No compras frutas por la posibilidad que se te dañen rápido? \*

A. Si  
 B. No

6. ¿Consigues en cualquier tienda la fruta que te gusta? \*

A. Si  
 B. No

7. ¿Dónde compras tus frutas? \*

A. En el mercado  
 B. En la plaza  
 C. En el supermercado  
 D. En la tienda de la esquina  
 E. En cualquier tienda

8. ¿Lavas la fruta cuando la consumes? \*

A. Si  
 B. No  
 C. A veces

9. Si tuvieras que empacar en tu maleta algo de comer, ¿empacarías un banano? \*

A. Si  
 B. No, se me olvida la maleta.  
 C. No me gusta el banano.

10. ¿Te gustaría encontrar fruta empacada como un paquete de papas? \*

A. Si  
 B. No  
 C. Depende de la fruta  
 D. Si, pero que no tenga preservativos para que se mantenga.

11. ¿Te gustan las Gomas? \*

A. Si  
 B. No

12. ¿Te gustan las gomas azucaradas? \*

A. Si  
 B. No

13. ¿Te gustan las gomas lisas? \*

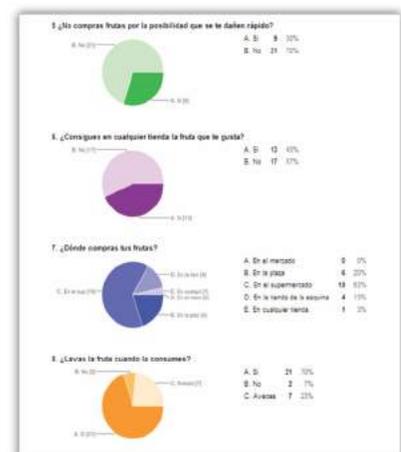
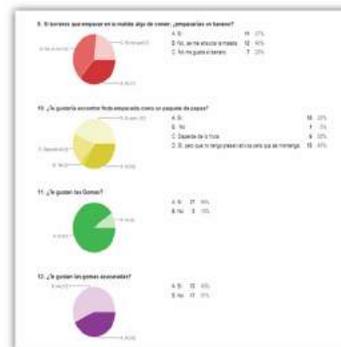
A. Si  
 B. No

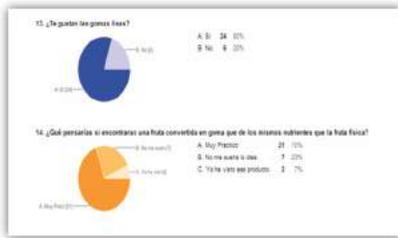
14. ¿Qué pensarías si encontraras una fruta convertida en goma que de los mismos nutrientes que la fruta física? \*

A. Muy Práctico  
 B. No me suena la idea.  
 C. Ya he visto ese producto.

[https://docs.google.com/forms/d/1OGxVWJ8LpBX3dYikQOI\\_Mm15K0NnOuhxSvbX8YT0lww/viewform](https://docs.google.com/forms/d/1OGxVWJ8LpBX3dYikQOI_Mm15K0NnOuhxSvbX8YT0lww/viewform)

## 2. RESULTADOS





## 12. RESUMEN

Las personas generalmente están acostumbradas a consumir comidas rápidas en la calle (paquetes, hamburguesas, etc.) que no son de alimento pero si de fácil adquisición, queremos cambiar ese modelo y que exhiba un producto que nutra y que sea de fácil y también lo tengan de fácil acceso. Cambiar la mentalidad de las personas enseñándoles que no solo se puede adquirir los nutrientes de una fruta consumiéndola en su estado natural sino que también se puede consumir de forma diferente, atractiva y cómoda de consumir, adicionalmente igual de exquisita que la fruta natural.



## 11. UBICACIÓN

Nuestra empresa se encuentra ubicada en la calle 72 No. 7 – 11 Oficina 303 y el punto de producción se encuentra en Chía



## 13. BIBLIOGRAFÍA

La fuente primaria del proyecto está basado Webgrafía, donde se comparan diferentes parámetros de investigación y resultados de estudios previos respecto a las preferencias de los consumidores en Chile. Los siguientes son algunos sitios de internet de mayor influencia, justificación y sustentación del proyecto:

- [http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182006000300007&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182006000300007&script=sci_arttext)
- <http://www.portalfruticola.com/2011/01/28/chile-region-lidera-consumo-de-frutas-y-verduras/>
- <http://medicina.ucsc.cl/2010/12/el-consumo-de-frutas-y-verduras-en-la-poblacion-chilena/>
- <http://www.naturallife.com.uy/noticias/noticias-masinfo.php?id=11>
- [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222011000200008&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222011000200008&script=sci_arttext)
- [http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112007000800008&script=sci\\_arttext](http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112007000800008&script=sci_arttext)
- <http://www.inta.cl/comunidad/index.php/articulos/adulto-mayor>
- <http://www.sabormediterraneo.com/salud/frutas1.htm>
- <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/26142-gomitas-caseras-golosina>
- [https://docs.google.com/forms/d/1OGxVWJ8LpBX3dYikQOI\\_Mm15K0NnOuhxSvbX8YT0lww/viewform](https://docs.google.com/forms/d/1OGxVWJ8LpBX3dYikQOI_Mm15K0NnOuhxSvbX8YT0lww/viewform)