



ESTUDIO PARA EL MEJORAMIENTO DEL
EMPAQUE DE LOS BOCADILLOS CUYA
ENVOLTURA ES DE HOJA DE BIJAO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE VELEZ,
SANTANDER, COLOMBIA

JAVIER NICOLÁS MURALLAS MANRIQUE
DIANA PATRICIA SOLANO LEAL
ADALBERTO VILLAMIL SANDOVAL



TEMA

Mejoramiento de los empaques de los dulces compactos derivados de la guayaba

TÍTULO

Estudio para el mejoramiento del empaque de los dulces compactos derivados de la guayaba.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El problema que presentan este tipo de productos es que no tienen un empaque que mejore su presentación y la conservación de la hoja de bijao destacando Santander es el principal productor de guayaba en Colombia.



JUSTIFICACIÓN

Sabemos que independientemente del grado de civilización o desarrollo los pueblos y naciones del mundo tienen como patrimonio, de alguna manera en su recetario la presencia del dulce. Hablar de dulces Santandereanos remite a cualquier colombiano al sabor del mejor bocadillo de guayaba que se prepara en el país, el bocadillo de Vélez o Veleño

Por tal razón hemos considerado que en el departamento en este sector es muy competitivo, pero por falta de estudios en el área de Mercadeo no se han desarrollado estrategias para poder definir el empaque.



OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un empaque que permita la protección y mejore la presentación del bocadillo envuelto en hoja de bijao producidos en la provincia de Vélez Santander, Colombia



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar, medir e interpretar las preferencias de los consumidores respecto al empaque del bocadillo a través de los tenderos.
- Identificar las características actuales del empaque del bocadillo a través de los productores
- Identificar los materiales necesarios y más adecuados para la conservación y presentación del producto.



2. DISEÑO METODOLÓGICO

TIPOS DE INVESTIGACION A UTILIZAR

Para el desarrollo del trabajo se utilizará en primera instancia una investigación descriptiva exploratoria y posteriormente una investigación concluyente.

FASE EXPLORATORIA se implementa investigación cualitativa: entrevista en profundidad



ENTREVISTAS A PRODUCTORES



Visita empresarial



OBJETIVOS INVESTIGACION EXPLORATORIA

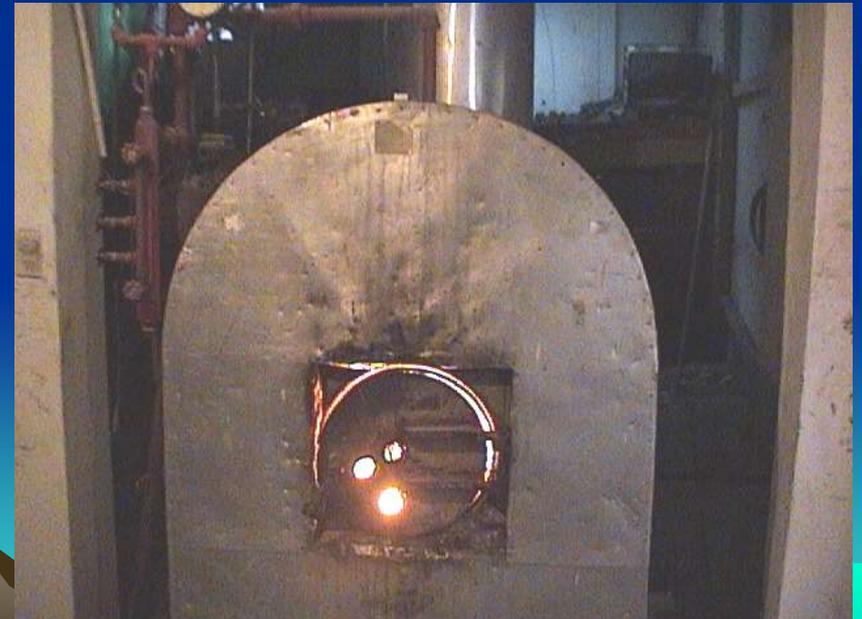
- Identificar los materiales utilizados en el empaque de este tipo de dulces.
- Identificar costos sobre el empaque que tienen este tipo de dulces.
- Desarrollar de manera clara la razón fundamental de utilizar la hoja de bijao en el empaque en lugar de otro material



BULTO HOJA DE BIJAO



HALLAZGOS



CONCLUSIONES FASE EXPLORATORIA

- Todos los entrevistados manejan las presentaciones de barra (lonja) en empaque plástico “celofán”
- trabajan con los mismos materiales: hojas de bijao



- No se utiliza un peso Standard en las unidades
- El precio final es la ventaja diferencial frente a los competidores
- la vida útil del bocadillo empacado en cada presentación, la cual es para la hoja de viaje de 3 a 4 meses



FASE CONCLUYENTE

INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA

- Encuestas
- Procedimientos de medición
- Instrumentos de recolección de datos
- Características del cuestionario
- Diseño muestral
- Análisis de los datos
- Planeación del trabajo de campo
- Planeación del análisis



ENCUESTA

Buenos días Somos estudiantes de la UNAB y estamos realizando una investigación sobre los dulces compactos a base de Guayaba (Bocadillo),nos gustaría que nos prestara unos minutos para indagar acerca de las preferencias para con estos dulces

NOMBRE _____		SEXO F ___ M ___
EDAD _____	OCUPACIÓN _____	TELÉFONO _____
DIRECCIÓN _____	N.S.E (ESTRATO) _____	

1. Usted consume o ha consumido dulces derivados de la guayaba?

a. Si ___ b. No ___

2. Ha probado el bocadillo de la provincia de Vélez?

a. Si ___ b. No ___(termine)

3. Considera que el bocadillo de Vélez es un dulce?

a.Excelente _____ b.Muy Bueno _____ c.Bueno _____

d.Regular _____ e.Deficiente _____ f.Malo _____ Por que razón

_____ (termine)

4. Que factores considera como muy importantes en el bocadillo, siendo 1 lo mas importante y 6 lo menos importante

a.sabor _____

d.empaque _____

b. color _____

e.olor _____

c. consistencia _____

5 Sabía ud que si el bocadillo tiene un cierre defectuoso en su empaque puede producir Hongos que lo deteriorarían

a. Si____ b. No____

6. Le interesaría que con un nuevo empaque el bocadillo se conservara por más tiempo

a. Si____ b. No____ Por qué razón? _____

7. Que tan conforme está con el empaque de los bocadillos

Muy conforme _____ (termine la encuesta por favor)

Poco conforme _____(pase a la pregunta 9)

Inconforme _____(pase a la pregunta 9)

8. ¿que cambios desearía hacerle a dicho empaque?

1 _____

2 _____

9. Estaría dispuesto a pagar un aumento en el precio del producto con un nuevo empaque?

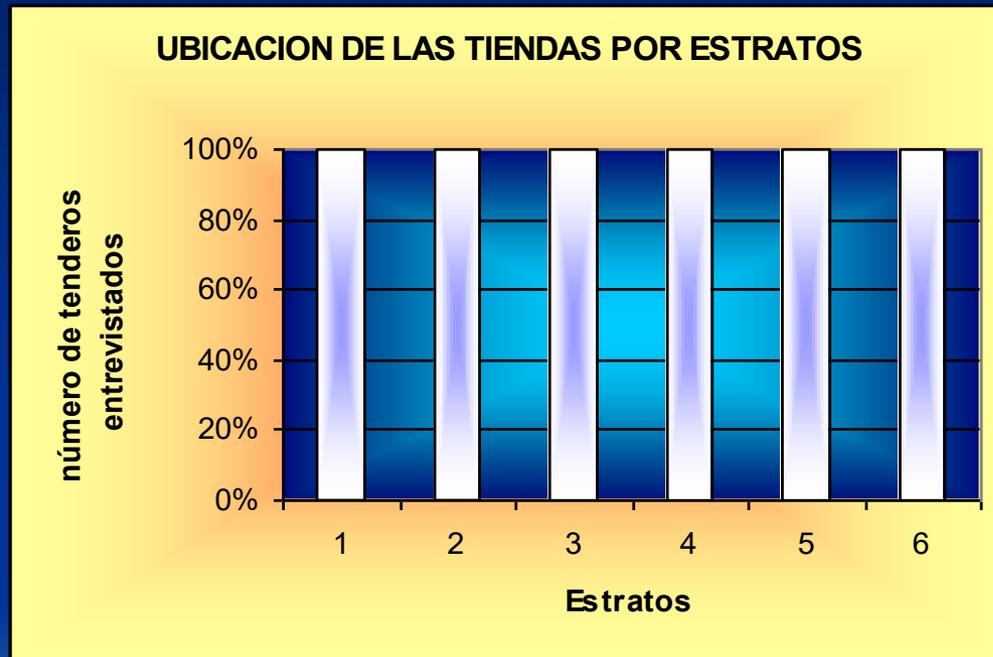
Si_____(pase a la pregunta 11)

No _____

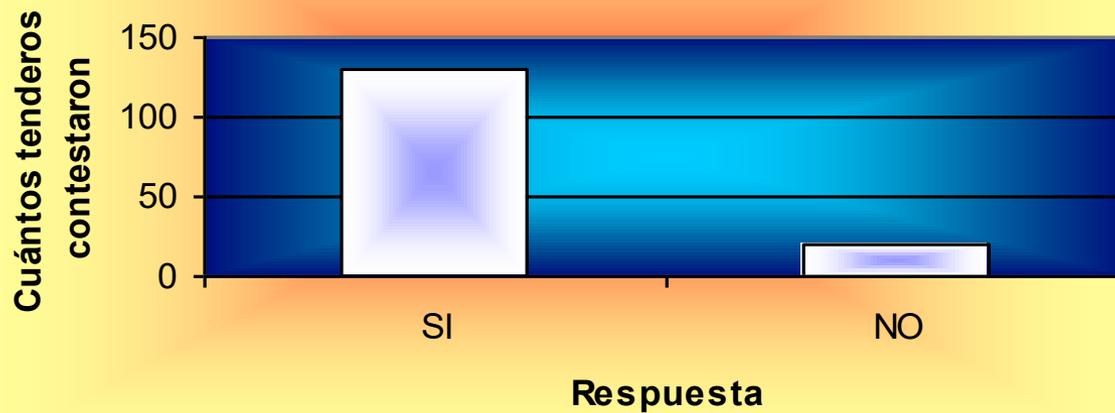
Por _____ que _____ razón _____

_____ (termine)

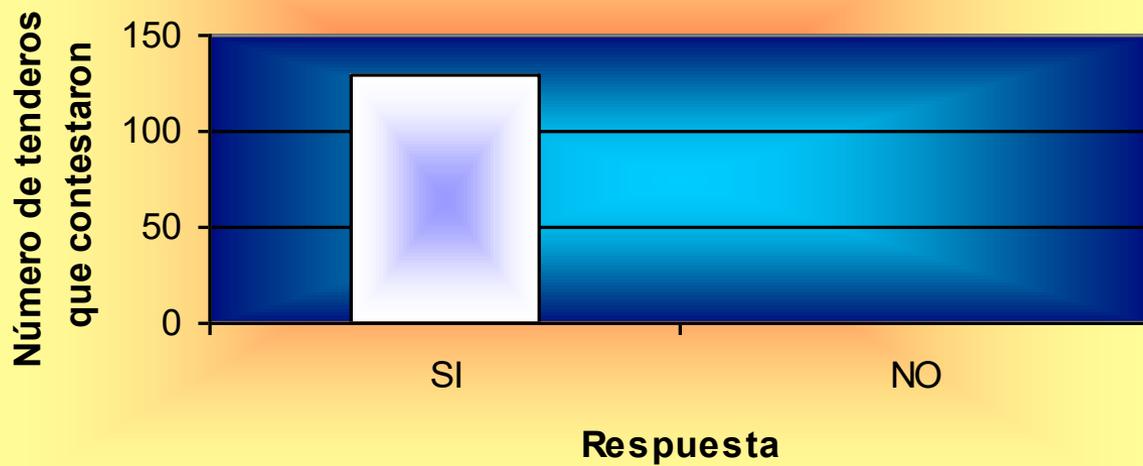
ANÁLISIS DE LOS DATOS



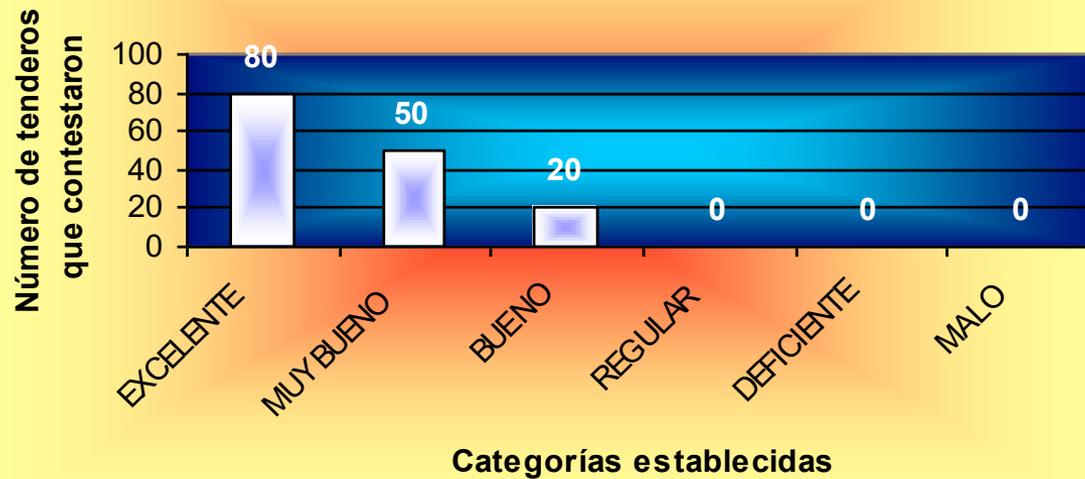
CONSUME EL TENDERO DULCES DERIVADOS DE LA GUAYABA



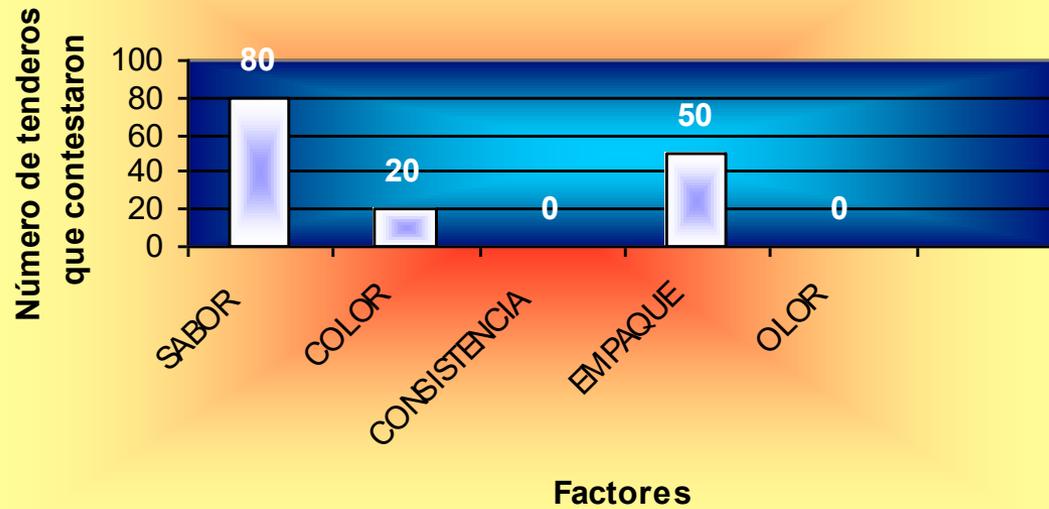
HA PROBADO EL BOCADILLO DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ



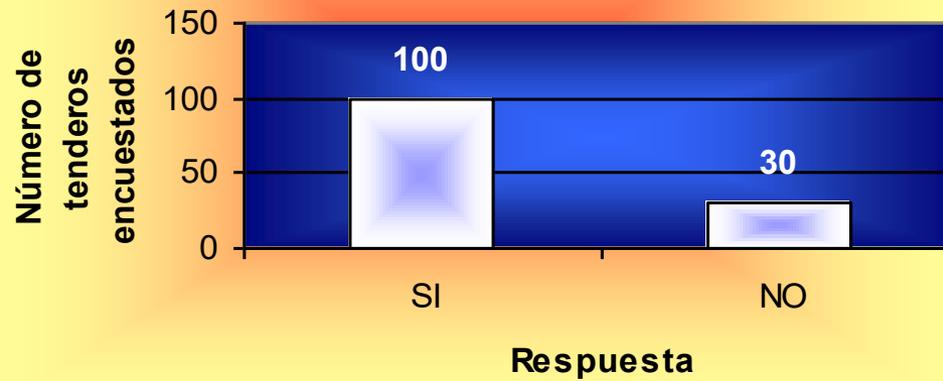
CONSIDERA QUE EL BOCADILLO DE VÉLEZ ES UN DULCE



QUE FACTORES IMPORTANTES CONSIDERA QUE TIENE EL BOCADILLO



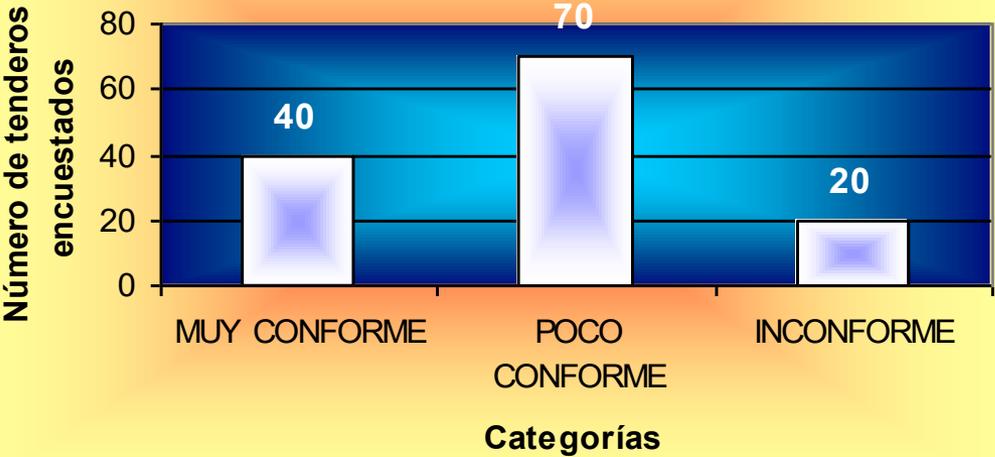
SABÍA UD QUE SI EL BOCADILLO TIENE UN CIERRE DEFECTUOSO EN SU EMPAQUE PODRÍA PRODUCIR HONGOS QUE LO DETRIORAN



LE INTERESARÍA QUE UN NUEVO EMPAQUE EL BOCADILLO SE CONSERVARA POR MÁS TIEMPO



QUÉ TAN CONFORME ESTÁ CON EL EMPAQUE QUE TIENE EL BOCADILLO



ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR UN AUMENTO EN EL PRECIO DEL BOCADILLO



MATERIALES DEFINIDOS PARA EL EMPAQUE



MARCOPLAST



- Termocongelable, termoplástico, polipropileno tratado calibre.
- Ayuda a la protección de la hoja de bijao
- Mejora la presentación del producto
- Empaque tipo exportación
- Vida útil del empaque



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEL MATERIAL DEFINIDO



- Compuesto de C,H,N,O (ligeros)
 - Su transparencia es aprox. del 90%
 - Resistencia sobresaliente a la flexión y al agrietamiento por esfuerzo
 - Resistencia química y propiedades eléctricas excelentes
 - Buena resistencia al impacto arriba de 15 °F
 - Buena estabilidad térmica; peso ligero, bajo costo.
- 

COSTOS QUE TIENE EL EMPACADO



COSTOS

- máquina TERMOENCOGIBLE tiene un costo de \$2.000.000 para efectos de mejorar las utilidades se sugiere economías de escalas mediante la asociación
- El precio del empaque por unidad quedaría en 11 pesos, siendo \$8 pesos la hoja de bijao y \$3 pesos del plástico termoencogible
- Para la caja de 12 unidades el costo por caja es de \$200 pesos
- En plástico gastarían \$405 pesos por la caja y los bocadillos que vienen en ella más \$2.000 pesos que vale imprimir la caja



MAQUINA TERMOENCIGIBLE



ETIQUETA



En el panel principal la identificación del producto y su contenido neto, aclarando el contenido y/o su grado de concentración.

el logo y el nombre

código universal del producto o el título de la frase **"Nutrition Facts"**.

El tamaño mínimo de la letra para tamaños de panel principal mayores de 2580 cm² es de ½ pulgada.

La lista de ingredientes se hace en orden decreciente de peso, con un tipo de letra de al menos 1/16 de pulgada.

DISEÑO FRENTE



DISEÑO POSTERIOR Y LATERAL



VISTA ACOTADA

