



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

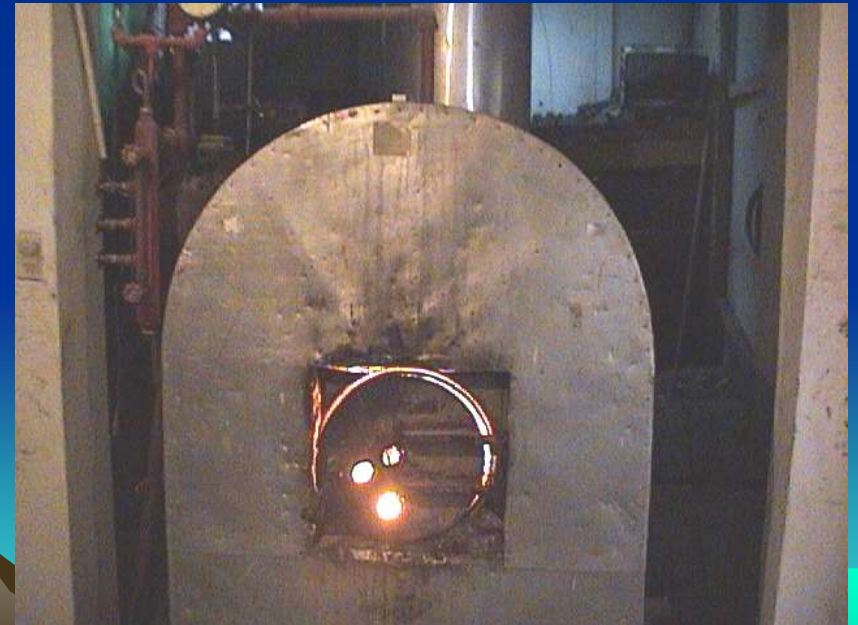
- Identificar los materiales utilizados en el empaque de este tipo de dulces.
- Identificar costos sobre el empaque que tienen este tipo de dulces.
- Desarrollar de manera clara la razón fundamental de utilizar la hoja de bijao en el empaque en lugar de otro material



# 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?

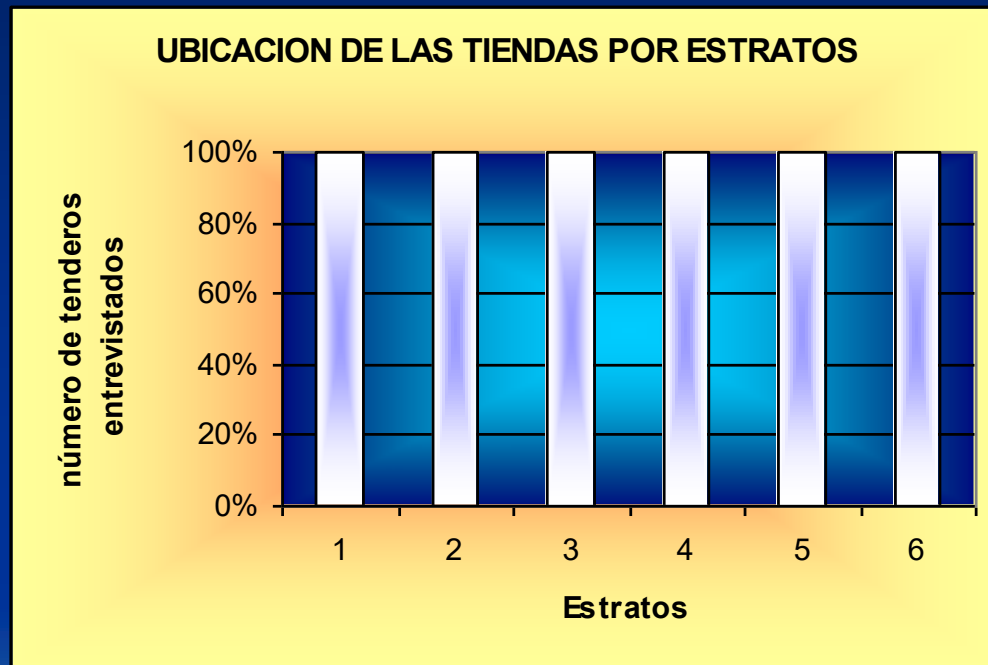
Si\_\_\_\_\_(pase a la pregunta 11)

No \_\_\_\_\_

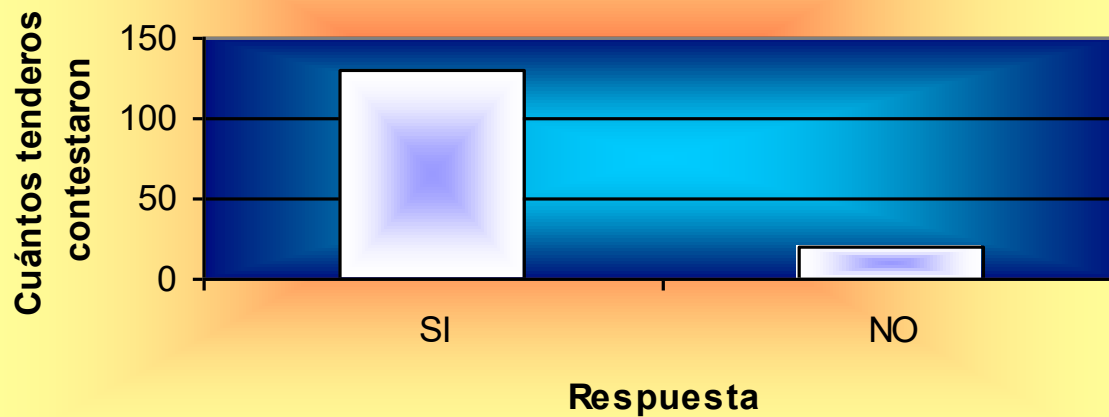
Por \_\_\_\_\_ que \_\_\_\_\_ razón \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (termine)

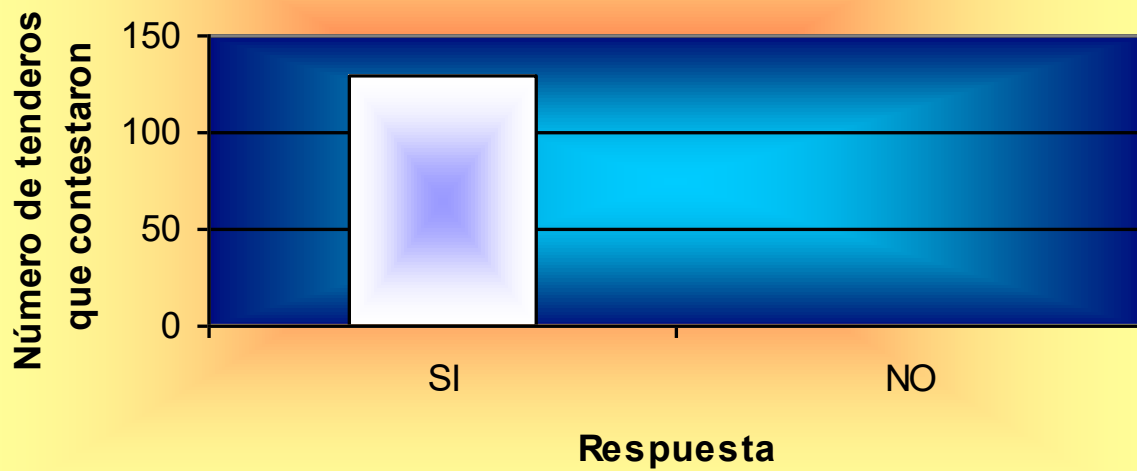
# ANÁLISIS DE LOS DATOS



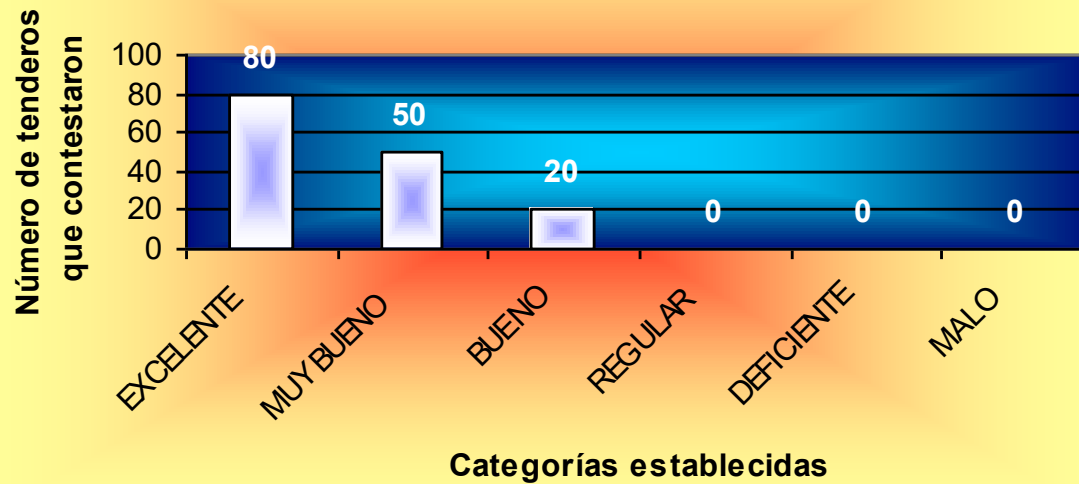
## CONSUME EL TENDERO DULCES DERIVADOS DE LA GUAYABA



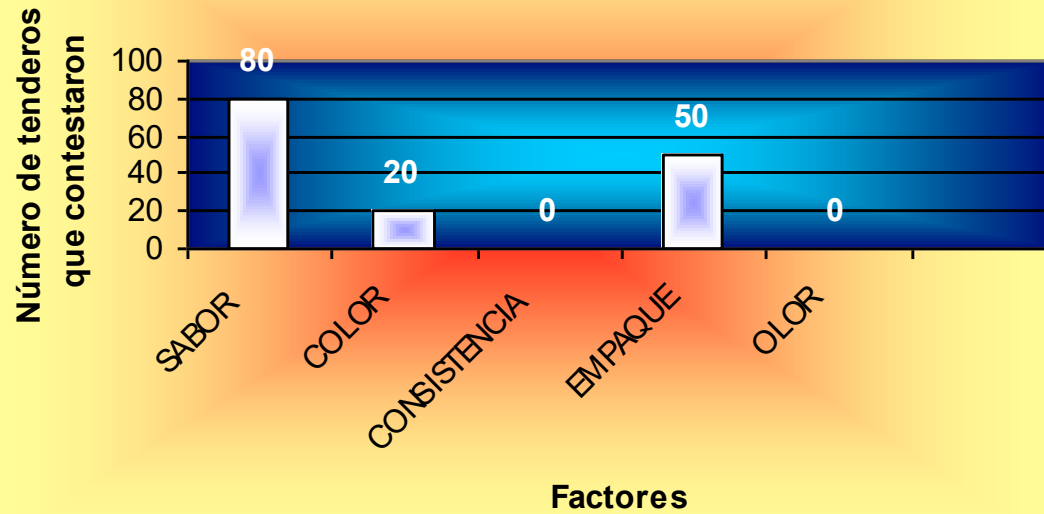
## HA PROBADO EL BOCADILLO DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ



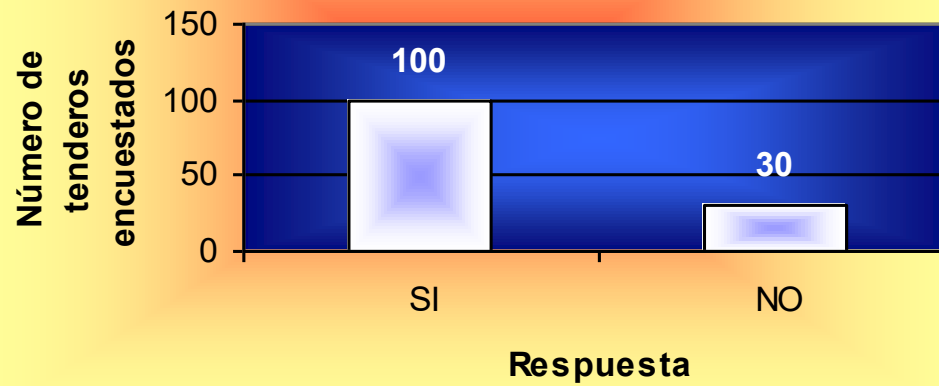
## CONSIDERA QUE EL BOCADILLO DE VÉLEZ ES UN DULCE



## 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**

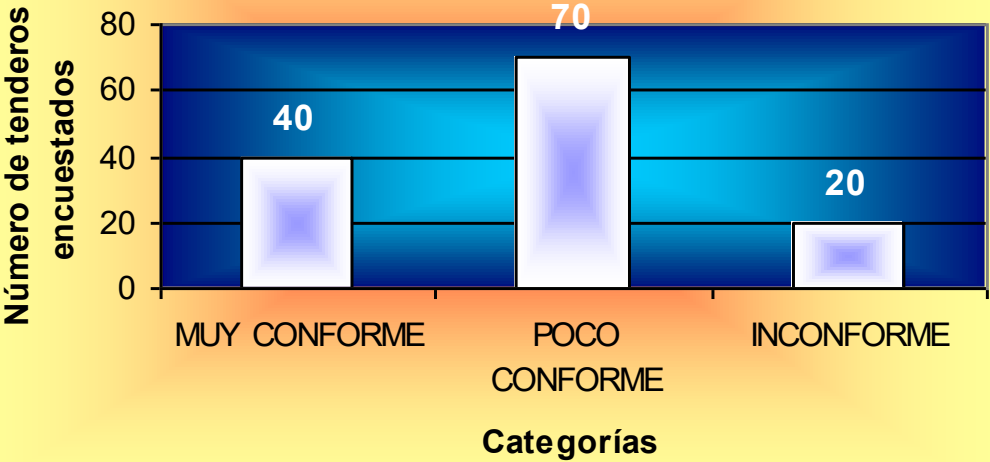


**LE INTERESARÍA QUE UN NUEVO EMPAQUE EL  
BOCADILLO SE CONSERVARA POR MÁS TIEMPO**

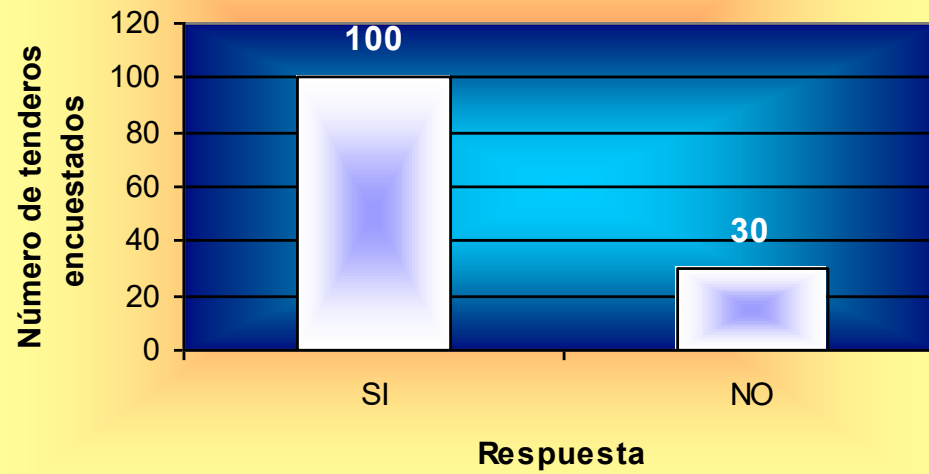




### QUÉ TAN CONFORME ESTÁ CON EL EMPAQUE QUE TIENE EL BOCADILLO



### ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR UN AUMENTO EN EL PRECIO DEL BOCADILLO



# MATERIALES DEFINIDOS PARA EL EMPAQUE



# MARCOPLAST



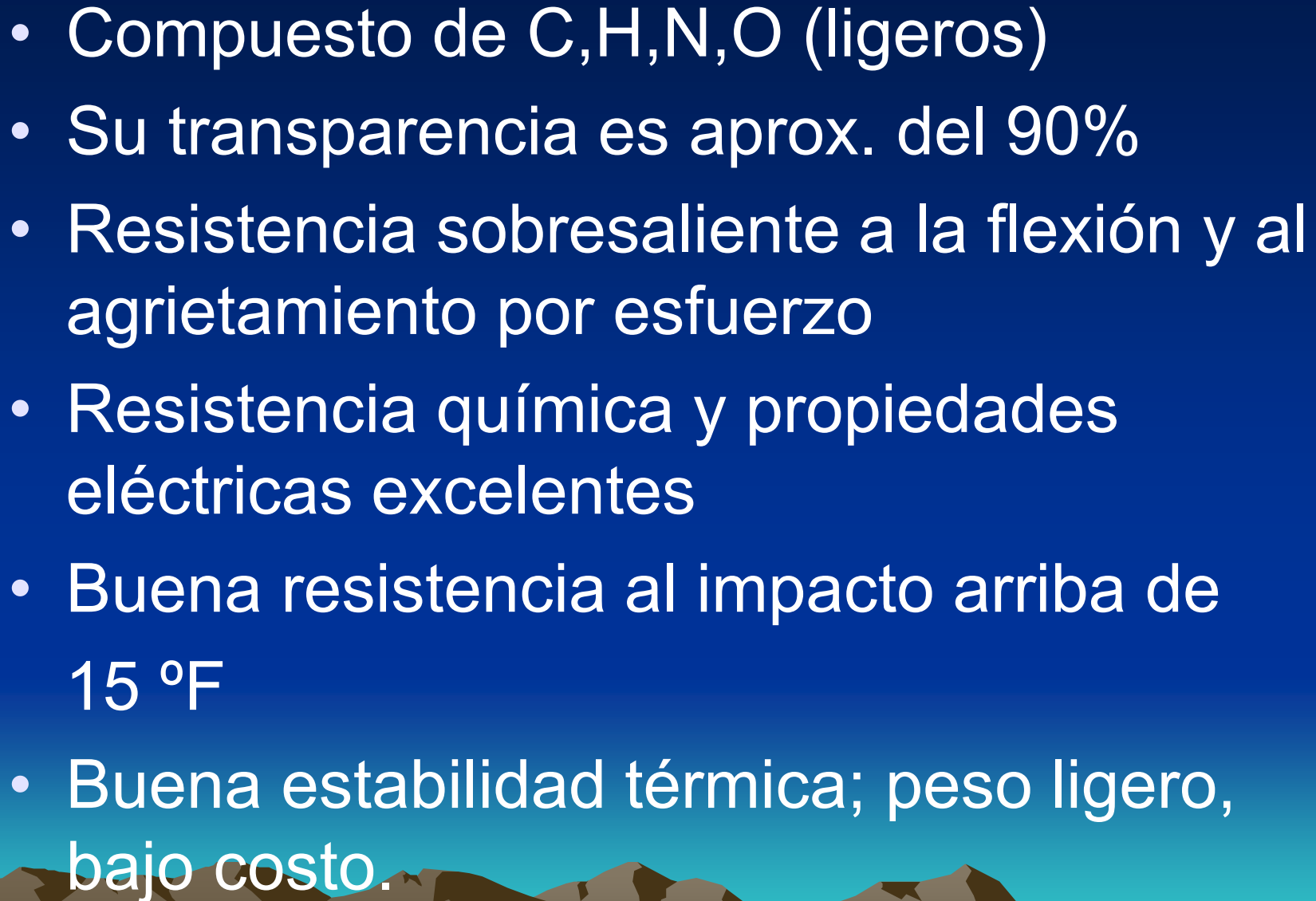
- Termocongelable, termoplástico, polipropileno tratado calibre.
- Ayuda a la protección de la hoja de bijao
- Mejora la presentación del producto
- Empaque tipo exportación
- Vida útil del empaque



# 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 cm<sup>2</sup> 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

Distribuido by ASOVELEÑOS  
 Calle 4 # 8-55 Velez  
 Telefonos: + (57) (7) 7564754  
 Velez (Santander) Colombia  
 e mail bocateño@hotmail.com

RSAJ125904  
 Ingredientes: guave pulp, suger  
 Ingredientes: pulpa de guayaba,  
 azucar

Net weight: 30.8  
 Peso Neto: 900 g

Mantengase  
 en un lugar  
 fresco y seco

CONTROL N

EXP. DATE

Product of Colombia

**BOCATEÑO**  
 Bocadoillo de guayaba  
 Guava paste

**Nutrition facts/Tabla Nutricional**  
 Serving size(37,5g)/Tamaño por porción(37,5g)  
 Serving Per Container 15/Contenido: 15 porciones

Amount Per serving/Cantidad por porción	
Calories/Calorias	117 cal
Calories fat/Calorias de grasa	% DV*
Total fat/Grasa total	0 g 1.0%
Satured fat/Grasa saturada	0.4g 0.8%
Cholesterol/Colesterol	0 mg 0.0%
Sodium/Sodio	50 mg 1.0%
Total carbohydrate/Carbohidratos total	30g 15.0%
Dietary Fiber/Fibra dietetica	2g 8.0%
Sugar/Azucars	34g 68.0%
Protein/Proteina	0.11 mg
Vitamin A/Vitamina A	15%
Vitamin C/Vitamina C	0.5%
Calcium/Calcio	9.7%
Iron/Hierro	0.46%

\*Percent Daily Values are based on a diet of 2000 Calories that Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs. Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mas altos o menores dependiendo de sus necesidades caloric.

Calorias/Calorias		2000	2500
Total fat/grasa total	Less Than	65g	80 g
Satured fat/grasa saturada	Less Than	20 g	25 g
Cholesterol/Colesterol	Less Than	300g	300 g
Sodium/Sodio	Less Than	2400g	400 g
Total carbohydrate/Carbohidratos total		300 mg	375 mg
Dietary fiber/Fibra dietetica			25 g

15 Units (porciones)

AUTENTICO YELENO DE GUAYABA

**BOCATEÑO**

Bocadoillo de guayaba  
 Guava paste



# VISTA ACOTADA

