



Licenciatura en Administración de Empresas Turística

Título:

**Estrategias para la elaboración y distribución de mermeladas
de guanábana, rambután, maracuyá y el
impacto del consumo de fruta en Tuxtla Gutiérrez**

TESIS

Que para obtener el título de :

Licenciada en Administración de empresas turísticas

Presenta:

Jessica Jacqueline González Sánchez

Campus Tuxtla

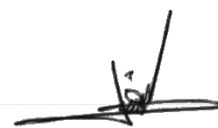
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas | julio 2022

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR PARA PUBLICACIÓN

El que suscribe:	JESSICA JACQUELINE GONZÁLEZ SÁNCHEZ		
y			
Mayor de edad, en calidad de autor del trabajo de investigación:	ESTRATEGIA PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MERMELADAS DE GUANABANA, RAMBUTAN Y MARACUYA Y EL IMPACTO DEL CONSUMO DE FRUTA EN TUXTLA GUTIERREZ		
Con fecha	02 DE JULIO DEL 2022	, de la Universidad (ETAC / UNEA/ UVG/ UTAN / La Concordia)	UNIVERSIDAD VALLE DEL GRIJALVA
Campus	TUXTLA	, realizados para: (Titulación, trabajo académico, etc.)	TITULACIÓN
<p>autorizo a Aliat Universidades y/o cualquiera de las Universidades que la integran a hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o parte de los que contiene la obra, con fines estrictamente académicos o de investigación.</p> <p>Asimismo, declaro ser el titular de los Derechos de Autor, en términos de lo establecido por los artículos 13, 16 y demás aplicables de la <i>Ley Federal del Derecho de Autor</i>, y que dicha obra no ha sido publicada previamente en ningún medio electrónico ni impreso, por lo que puedo otorgar la presente autorización sin limitación alguna, manifestando que no existe vicio en mi consentimiento, como error, dolo o mala fe.</p> <p>La autorización que aquí se concede sobre este material es exclusivamente para uso académico y será difundida por Aliat Universidades.</p>			
TUXTLA GUTIERREZ	; a	02	de JULIO de 20 22

JESSICA JACQUELINE GONZALEZ SANCHEZ

Nombre(s) y apellidos del autor



Firma del autor

Dedicatoria

Dedico esta tesis a Dios Todopoderoso mi creador, mi pilar fuerte, mi fuente de inspiración, sabiduría, conocimiento y entendimiento, Él ha sido la fuente de mi fuerza a lo largo de este programa y solo en sus alas he volado. mi hijo Elián de Jesús Silva González por ser mi motivo para lograr día con día mis metas y propósitos. Un sentimiento especial de gratitud a mis amados padres Raymundo González Pérez y Rosa Nivia Sánchez Regina, cuyas palabras de aliento y empuje por la tenacidad resuenan en mis oídos los que siempre me han amado incondicionalmente y cuyos buenos ejemplos me han enseñado a trabajar duro por las cosas que aspiro a lograr. Mi hermana Heidi Ashley González Sánchez nunca se han separado de mi lado y son muy especiales.

También dedico esta disertación a mis muchos amigos y familiares que me han apoyado durante todo el proceso. Siempre agradeceré todo lo que han hecho, especialmente a mis abuelos Carmen Sánchez Vázquez y Tomasa Regina Villatoro por ayudarme en todo momento y por sus buenos consejos.

Mi amor por todos ustedes nunca puede ser cuantificado.

Dios te bendiga.

Agradecimiento

me gustaría agradecer a mis amigos y familiares que me apoyaron y me ofrecieron una visión profunda del estudio.

Deseo agradecer la ayuda a los Docentes de la universidad valle del Grijalva También me gustaría mostrar mi profundo agradecimiento que me ayudaron a finalizar este trabajo y quienes me guiaron positivamente y quien siempre me hicieron sentir confiado en mis habilidades

Contenido

Dedicatoria	3
Agradecimiento.....	4
Introducción	6
CAPITULO I. CONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO LAS MERMELADAS CASERAS	9
CAPÍTULO II. INVESTIGACIÓN HISTORICA	16
2.2 análisis del entorno socioeconómico	18
Capitulo III.- FUNDAMENTOS TEORICOS	25
CAPITULO IV FUNDAMENTOS TEORICOS	28
CAPITULO V.- PROCESO Y RESULTADOS.....	29
5.1.- METODOLOGIA	29
5.1.2.- TIPO DE ESTUDIO	30
5.1.3.- POBLACIÓN Y MUESTRA.....	32
Encuesta	32
5.1.4.- TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLLECIÓN DE DATOS.....	36
CONCLUSIONES	37
SUGERENCIAS.....	37
FUENTES CONSULTADAS	38
Bibliografía.....	38
ANEXOS.....	39

Introducción

Esta tesis se enfoca a la innovación de una mermelada diferente a otras en este caso sería una mermelada casera de guanábana, rambután y maracuyá elaborar una mermelada diferente con la espera que a largo plazo se posicione en el mercado compitiendo con las marcas más importantes en su ramo siendo un producto innovador, creativo y con beneficios importantes para el bienestar del consumidor.

Se debe obtener planes estratégicos y aprovechar la materia prima en la región de soconusco los principales municipios: Cacahoatán, Acapetahua, Acacoyagua, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetan, Huixtla, Suchiate, Tapachula, Tuxtla Chico que van de ya que es un recurso natural y sus propiedades nutrimentales es sumamente natural. El resultado que se debe obtener es un producto confiable y de alta calidad.

Se realizó un estudio de investigación de mercado con el objetivo de conocer las posibles ofertas y demandas que puede obtener estos productos. Se conoce los consumidores, los diferentes puntos de venta donde lo podrán adquirir las personas y la publicidad que obtendrá.

La mermelada se prepara a partir de pulpas de frutas cocidas después de quitarles las semillas, existen diferentes tipos de mermeladas que se diferencian entre sí por la materia prima utilizada, el método de elaboración y los aditivos. Las mermeladas se pueden clasificar en: mermeladas y jaleas.

Según la textura se clasifica en mermelada sólida y semisólida. La fruta es una fuente conveniente de alimentos y micronutrientes. La fruta ocupa una mayor proporción de los alimentos diarios de las naciones civilizadas modernas, sin duda debido a sus grandes valores alimenticios ya que están hechas de frutas. Las pruebas de consumo son importantes para evaluar el desarrollo de nuevos productos ya que es posible evaluar la respuesta personal de los clientes actuales o potenciales de un producto.

La alimentación representa una de las necesidades más importantes del ser humano. Para obtener una buena asimilación de los alimentos para un funcionamiento facultativo del organismo, se requiere el aporte de todos los elementos nutritivos en una proporción equilibrada.

El proceso de la mermelada se facilita considerando cada uno de los servicios que se debe de contar en la elaboración de cada uno de estos productos, favoreciendo el transporte y teniendo el apoyo de las vías de comunicación que ayuda una mejor comercialización en el mercado.

Las mermeladas se elaboran para conservar los frutos para que puedan ser consumidos cuando están fuera de temporada y bien procesados, conservan, en gran parte, sus características nutricionales y sensoriales por más tiempo, facilitando su transporte, almacenamiento y comercialización.

Si bien los efectos positivos de la fruta en la salud humana son bien conocidos, el sabor y el color son los factores más importantes para la selección de derivados de frutas procesados por parte de los consumidores. Las frutas de guanábana, rambután y maracuyá son productos que tendrán un color atractivo y estable tienden a asociarse con una buena calidad.

Como parte del diseño de este estudio, se visitaron dos supermercados y los gerentes informaron que el mercado minorista suele estimar un período entre tres y cuatro meses como la vida útil real de este producto. Se ha informado que la necesidad de rotación de existencias y cambios de color para algunas mermeladas de frutas son los principales factores que limitan el tiempo que el mercado mantiene las mermeladas al por menor.

La evaluación de la calidad y las características antioxidantes de las mermeladas en este menor período de tiempo son importantes, por lo general, los consumidores compran el producto hasta cuatro meses después del procesamiento.

Estos productos se convertirán en productos auténticos que son encontramos en el estado donde se produce. Nos enfocamos en producir las mermeladas con una excelente cantidad.

La mermelada hace que los seres humanos obtengan vitaminas por medio de una mezcla de pulpas de estas frutas con azúcar esto permitirá que las frutas se conserven durante más tiempo esto permite que el sistema digestivo y tránsito intestinal trabajen y mejoren la absorción de grasas. La mermelada por lo general contiene el 10% de fracción de masa de pulpa y trozos de fruta.

Los alimentos procesados para su consumo, las mermeladas se elaboran con medidas de higiene y calidad para poder evitar poner en riesgo la salud de los consumidores por lo tanto se selecciona los frutos maduros, limpios, frescos y sobre todo que son libres de sustancias nociva. Las mermeladas tienen ciertos cumplimientos como la elaboración de las proporciones de la pulpa y jugos.

Las mermeladas deben tener un buen color, olor y sabor esto se considera una característica principal para la elaboración de las mermeladas. Su consistencia contiene cuerpo pastoso, esparcirle y firme, para las elaboraciones de las mermeladas debemos tener en cuenta que también los defectos en la elaboración en algunos casos el producto puede presentar defectos y por lo tanto se debe de determinar las causas por tanto es necesario comprobar el contenido de los sólidos solubles. El factor importante de la producción de mermelada en la aceptación de los consumidores son la higiene y sanidad. También se debe establecer una limpieza adecuada por medio de sanitización para reducir la actividad microbiana y destruir los organismos patógenos que se puede presentar.

Las mermeladas tienen presencias de trozos de frutas. En la actualidad las mermeladas representan más de la mitad de su consumo total, es una de las recetas más practica en la repostería.

CAPITULO I. CONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO LAS MERMELADAS CASERAS

1.1 Planteamiento del problema

La disponibilidad y la variedad de mermeladas que son procesados se ha incrementado notoriamente ya que tienen mejores tecinas en preparación, procesamiento, envasado y distribución. Son productos sin peligro para la salud de los consumidores ya que conserva sus propiedades nutritivas durante un periodo de tiempo aceptable.

Muchas mermeladas de otras marcas no conservan todas las propiedades de la fruta, entonces se está trabajando en buscar beneficios de estrategias para crear un producto que sea rico. Las mermeladas son un producto que día a día se han convertido parte de nuestra vida cotidiana, sin embargo, debido a una gran competencia que existe en el mercado se han hecho el mismo producto sin tomar en cuenta la importancia de mantener las propiedades que nos pueda dar las frutas. Lamentablemente el querer posicionar una marca nos hace desviarnos de que aporta ese producto a la sociedad en este caso la mermelada, por ejemplo, estamos en una temporada o épica rodeados de virus y bacterias que al consumir un producto como mermelada que por lo general tiene muchos azúcares el consumidor puede estar propenso a enfermedades o también que no nutre como debería el sabor a fruta. El presente trabajo es para resaltar por qué una mermelada que se llame contenido a base de fruta la mayoría de las veces no lo es o el consumidor no se le dice la verdad de su contenido y demostrar que se puede hacer algo para darle un valor agregado sin que pierda el sabor rico, pero a la vez se beneficioso. Encontrar diversos sabores y presentaciones se han visto que en este tipo de productos su elemento base que es la fruta se va perdiendo en la receta en medio de otros elementos artificiales. Todas las frutas son aptas para elaborar mermelada natural, siempre es aconsejable agregar frutas naturales ya que ayuda a mejorar el preparado de mermelada.

La elaboración de la mermelada se constituye como uno del aprovechamiento que es más conocido de la fruta y se presta para otra utilización por su calidad y presentación.

El proceso para realizar la mermelada puede ser de distintas frutas vegetales ya que está ligado a cantidades como azúcar, pectina y agua. Estas mezclas van a variar por su tipo de grado de madurez y variedad. Para la elaboración de las mermeladas es un proceso casero y se convierte en una importante actividad para la industria del procesamiento de frutas.

Azúcar: es un elemento esencial para la coagulación y la conversación de las mermeladas. El azúcar entra en la elaboración de las mermeladas en una cantidad superior 60 por 100 del peso de la pulpa, las mermeladas se conservan por si sola.

Pectina: es una sustancia que constituye un elemento fundamental para lograr una coagulación del producto de la mermelada. Esto se encuentra en las semillas de cada fruta y le da la consistencia adecuada siendo las más ricas y gracias a esta sustancia las mermeladas son 100% naturales.

Las guanábanas son normalmente ovaladas, en forma de corazón o cónicos. La fruta es espinosa y tiene un sabor agrio y dulce. La fruta inmadura es de color verde oscuro que se vuelve verde claro cuando está madura. El fruto de la guanábana se deriva de la fusión de muchos frutos, La pulpa de la fruta consiste en segmentos jugosos fibrosos blancos. Numerosas semillas de color negro o marrón oscuro están incrustadas en una pulpa firme, carnosa, ácida y blanquecina. Tiene un sabor más ácido que la chirimoya y se asemeja a una mezcla de piña y mango. Los volátiles del aroma de la guanábana consisten principalmente en ésteres (80%). La fruta se cosecha cuando está completamente madura, firme, de color amarillo verdoso y con espinas separadas.

El rambután es una fruta originaria del sudeste asiático, Crece en un árbol que puede alcanzar hasta 80 pies (27 metros) de altura y prospera mejor en climas tropicales.

El Rambután obtuvo su nombre de la palabra malaya para cabello porque la fruta del tamaño de una pelota de golf tiene una cáscara peluda de color rojo y verde. La fruta está relacionada con las frutas lichi y longa tiene una apariencia similar cuando se pela.

Su carne blanca translúcida tiene un sabor dulce pero cremoso y contiene una semilla en su centro, El rambután es muy nutritivo y puede ofrecer beneficios para la salud que van desde la pérdida de peso y una mejor digestión hasta una mayor resistencia a las infecciones.

El maracuyá son una planta increíble para cultivar en cualquier jardín. No solo producen frutas deliciosas que hacen agua la boca, sino que su vida también puede servir como un camuflaje impresionante sobre paredes y cercas antiestéticas. El maracuyá es una planta verdaderamente polivalente. Es un trepador de zarcillos vigoroso (los zarcillos son esos pequeños "resortes" que notará junto a las hojas) que cubrirá todo tipo de superficies problemáticas, como cercas de alambre o pérgolas, con una mínima intervención requerida.

Para la conservación de estos productos se basa en las características de materias primas que se emplean y los efectos que se ejercen en los microorganismos potencialmente que son deteriorantes de las mermeladas. Estas materias primas son empeladas de frutas y se caracterizan por su acidez que tiene un valor de PH, esta propiedad limita los desarrollos de los microorganismos patógenos, por lo tanto, las mermeladas son atacables por hongos y levaduras.

Los tratamientos de concentración son de temperaturas que pueden varias entre los 85 y 96 C° durante un periodo de 15 a 30 minutos. Estos tratamientos eliminan de una manera importante las formas vegetativas.

VALOR NUTRICIONAL DE LA GUANABANA

Energía	
31.8 Kcal	Aguas
Proteína	0.60 g
Grasa	0.3 g
Carbohidratos	16.8 g
Fibra	3.3 g
Calcio	39.00 mg
Fósforo	27.0 mg
Hierro	0.5 mg
Provitamina A	3.5 mg
Vitamina C	5.7 mg
Vitamina E	0.4 mg
Vitamina A	2 mg
Vitamina B1	0.07 mg

VALOR NUTRICIONAL DEL RAMBUTAN

	82%
Calorías	78
Proteínas	0,9 gr
Grasas	0,2 gr
Carbohidratos	16 gr
Fibra	2,8 gr
Calcio	22 mg
Hierro	0,35 mg
Potasio	42 mg
Fosforo	9 mg
Vitaminas B	1,4 mg
Vitamina C	4,9 mg

VALOR NUTRICIONAL DEL MARACUYA

NUTRIENTES	CANTIDAD
Energía	17 Kcal
Proteína	0,4 g
Grasa	0,13 g
Grasa saturada	0,011 g
Grasa poliinsaturada	0,074 g
Grasa monoinsaturada	0,015 g
Carbohidratos	4,21 g
Fibra	1,9 g
Azúcar	2,02 g
Sodio	5 mg
Potasio	63 mg

1.2 JUSTIFICACIÓN

La producción y comercialización de las mermeladas promoverá el desarrollo de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez mejorando la calidad de vida de los consumidores y al mismo tiempo de los productores creando fuente de empleo.

En Frutto Mermeladas nos preocupamos por el bienestar de las familias mexicanas es por ello queremos hacer énfasis de la importancia de tener en el mercado un producto 100% mexicano con ingredientes que conserven la mayoría de las propiedades posibles como son la fruta en las mermeladas. Frutto Mermeladas se requiere salir de lo tradicional es por ello que se atreve a lanzar sabores pocos vistos en el mercado como la guanábana rambután y maracuyá frutas que además de ser exquisitas pueden ser beneficio para prevenir enfermedades o apoyo alimenticio en las personas.

Los beneficios que contiene estas frutas son necesarios para el cuerpo.

La guanábana es una fruta muy hidratante, disminuye la tensión arterial tiene un gran alto contenido de potasio y bajo en sodio, energizante, previene la osteoporosis y es muy rica en fosforo, hierro y calcio también contiene antioxidante y vitamina c. El rambután contiene vitamina C y vitamina B aporta minerales como es el potasio y magnesio, la cascara de rambután también contiene una alta cantidad de antioxidantes. El maracuyá es una fruta que contiene provitamina A, vitamina C y minerales como el potasio, fosforo y magnesio. Las vitaminas son un factor muy importante para la salud en este caso la vitamina A es esencial para la piel, las mucosas, el cabello, huesos, la visión y el sistema inmunológico. La vitamina C favorece la absorción del hierro también para la formación de huesos, glóbulos rojos y colágeno. La fruta de maracuyá también se puede combatir con otras frutas para obtener mayor vitamina. Estas frutas son un alimento antioxidante que reduce el riesgo de enfermedades como las degenerativas. La mermelada es un complemento alimenticio que hemos adoptado como sociedad para hacerlo parte de nuestra vida cotidiana.

1.3 OBJETIVOS

Objetivo general

Elaborar mermeladas conservando el sabor y propiedades de la fruta hasta su pulpa y rescatar la importancia de mantener las propiedades de las frutas en una mermelada. Generar una imagen mercadológica de la mermelada con el objetivo de generar un impacto positivo al consumo de la fruta y a su vez posicionar el producto en el mercado como algo innovador para el consumidor.

Objetivos específicos

- Beneficios en las frutas que conservadores en las frutas
- Análisis en impacto económico en utilizar más cantidad de fruta en una mermelada
- Ventajas de comer rambután, guanábana y maracuyá ayuda al cuerpo humano y estrategia de innovación al mercado.

1.4 HIPÓTESIS

Elaborar mermeladas caseras aprovechando su valor nutricional que contienen cada fruta utilizando como materia prima guanábana, rambután y maracuyá. Se considera que es importante que si se consume algo a base de fruta se tenga el conocimiento de las ventajas para que la sociedad se interese más en saber sobre las frutas y su origen hasta que voluntariamente se vaya adquiriendo en su forma natural. La importancia de estos productos en mejorar día con día su calidad y sabores. Se planea elaborar las mermeladas para que las familias mexicanas tengan distintos sabores. La mermelada es una conservación de fruta cocida en azúcares, las proporciones de fruta y azúcar varía al tipo de mermelada se punto de maduración de las frutas entre otros factores. Para obtener la materia prima en el procesamiento de mermeladas debe contener un volumen de mermelada que será producida para evitar pérdidas por el uso que tendrá, en la calidad deben tener elementos para evaluar para el caso de las frutas debe contar con frutos frescos, maduros y firmes.

CAPÍTULO II. INVESTIGACIÓN HISTORICA

2.1 ANTECEDENTES Y SITUACIÓN GEOGRAFICA

Las historias de las mermeladas están relacionadas con el desarrollo de sus ingredientes uno de los principales es el dulzor que se considera de las principales características para elaborar una mermelada. La mermelada se endulza con la miel, es un método antiguo para tener la conservación de la fruta desde la época de los romanos su proceso consiste en mezclar la fruta y la miel para obtener una sustancia similar a una mermelada que hoy en día conocemos.

Existen marcas que son competencias directas e indirectas que fueron fundadas desde hace años por ejemplo las marcas de competencia directa son: McCormick: empresa fundada en 1889 en Baltimore en estados unidos, sin embargo, en 1947 se desarrolló McCormick México como empresa dedicada a la elaboración de especias y mermeladas y Smuckers empresa fundada por Jerome Monroe Smuckers que produce diferentes tipos de mermeladas, jaleas y otros productos alimenticios. Son productos más buscadas en tienditas y súper mercados. (Hernández Estrada, 2015)

Las competencias de marcas indirectas son: La Costeña: En 1923 Vicente López Resines adquiere una tienda de abarrotes llamada la Costeña gracias a sus chiles en vinagre gana popularidad, 14 años después decidió fabricar sus propias latas y en 1948 fundo su primera fábrica en la ciudad de México, Mermeladas Artesanales: La vieja Fábrica elabora mermeladas artesanales desde 1834 con materia prima de calidad y Mermeladas Supermercado: Mermeladas de Wal-Mart Chedraui, bajo el mismo nombre. Las mermeladas son productos con una consistencia semisólida o gelatinosa esto se obtiene por la cocción y contracción de una o más frutas, su concentrado es de pulpa, jugos de fruta también contiene frutas enteras y en su mezcla también se agrega edulcorantes naturales.

Al pensar en un producto innovador que sea distinto a otros en el mercado se eligió por añadirle un plus como lo es el poder disfrutar el producto aprovechando todos sus ingredientes. Se sabe que, en el mercado las empresas se enfocan por atraer el público con productos que tengan solamente atracción visual o un precio accesible sin pensar a veces en el consumidor si le estamos haciendo un bien realmente o solo es por cumplir un antojo al paladar. Empresa que se dedica a la elaboración comercialización y distribución de mermeladas a base de frutas como lo son la guanábana, el rambután y maracuyá, donde se le da prioridad a conservar todos los nutrientes de la fruta sin que pierda su sabor.

SITUACIÓN GEOGRAFICA

Su distribución que se maneja será semidirecto, ya que el producto saldrá de nuestro centro de producción y se distribuirá en las redes sociales o podrá llegar al cliente directamente de la fábrica que estará en Tuxtla Gutiérrez. La ubicación geográfica de su producción y venta será en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez se conlleva a obtener cosechas con características para la producción de las frutas. La economía en la producción agrícola se tiene alrededor de 40 hectáreas existen 230 productores en la región de soconusco para las cosechas.

Su principal factor para determinar la localización de la producción de las frutas será en la región de soconusco se localiza en los 15°|9´ N de longitud y los 92° 44´ de latitud cubriendo alrededor de 4,605.4Km siendo la séptima región de mayor extensión territorial en el estado de Chiapas. Los principales productores para la cosecha de las frutas son las siguientes: Cacaohatán, Acapetahua, Acacoyagua, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetan, Huixtla, Suchiate, Tapachula, Tuxtla Chico. El tiempo es muy necesario para el traslado de las frutas lo cual requiere del transporte especializado y los medios adecuados para su distribución a Tuxtla Gutiérrez.

2.2 análisis del entorno socioeconómico

Para la elaboración de las mermeladas se requiere un balance de azúcar, pectina, pulpa y agua. La producción mensual será de 14,400 mermeladas en frascos de 250 ml se obtendrán 4,800 mermeladas de guanábana, 4800 de maracuyá y 4,800 de rambután, por día se estarán realizando 100 mermeladas. El número de trabajadores serán de 30 personas, Su relación de equipos y materiales: olla, pinza de plástico, coladores, tablas de picar, cuchillos, cucharas medidoras, paletas, mesa de trabajo y frascos de vidrio. Los costos de la fabricación en materia prima, insumos y materiales, se realiza el coste de las materias que son necesarios para la fabricación de las frutas.

Costo para la producción de mermeladas de Guanábana

	PRECIO
<i>Guanábana</i>	\$92 Kg
<i>Azúcar refina</i>	\$62
<i>Jugo de limón</i>	\$150
<i>Agua</i>	\$47
	Total= \$ 351

Costo para la producción de mermeladas de rambután

	PRECIO
<i>rambután</i>	\$ 52 kg
<i>Azúcar refinada</i>	\$62
<i>Pectina</i>	\$150
<i>Agua</i>	\$47
	Total= \$ 311

Costo para la producción de mermeladas de maracuyá

	PRECIO
<i>Maracuyá</i>	\$ 130 k g
<i>Azúcar refina</i>	\$ 62
<i>Pectina</i>	\$ 150
<i>Agua</i>	\$ 47
	Total= 389

Precio de las mermeladas

UNIDADES	COSTO DE LAS MERMELODAS
<i>10 frascos de mermeladas</i>	$351/10 = \$ 35$
<i>10 frascos de mermeladas</i>	$311/10 = \$ 31$
<i>10 frascos de mermeladas</i>	$389/10 = \$ 39$

2.3 organización institucional

Hacer una descripción de dichos puestos y señalar sus funciones principales, para mejoramiento de las funciones realizadas, el desempeño del personal de la empresa, Puesto: Gerente general, Recursos Humanos, Jefe de contabilidad, Auxiliar contable, Jefe de producción, Jefe de almacén, Gerente de mercadotecnia, Jefe de Ventas, Vendedores.

Los valores que tendrá la empresa son las siguientes:

Calidad: los productos elaborados tendrán la más alta calidad en sus ingredientes, utilizando las mejores frutas selectas para consentir los paladares de las familias mexicanas.

Honestidad: en la empresa se trabajará siempre con transparencia y ética profesional y dentro de las regulaciones que dicta la ley y coherencia en cada una de las actividades desarrolladas.

Responsabilidad: uno de los valores principales, ya que siempre se está consciente de las decisiones y acciones que se tomen dentro de la empresa y asumiendo el compromiso y la obligación con el consumidor.

Transformación: como empresa se pretende que el consumidor entienda la importancia de la preservación del medio ambiente por medio del reciclaje.

Pasión: Lo que se hace se debe hacer con entusiasmo y alegría de hacerlo, a nivel empresarial siempre se lucha por mejorar los productos ofrecidos y que las personas que formen parte del equipo sientan el compromiso con el ambiente laboral que los rodea.

La empresa Frutto Mermeladas también se preocupa por el medio ambiente, es por ello que a través de su campaña “por un mundo más verde” incita a los consumidores a que después de deleitarse con nuestros productos reciclen los envases que son a base de vidrio.

2.4 infraestructura

Conocimiento del mercado: actualmente existen diversas marcas ya posicionadas que ofrecen los mismos productos que la empresa por ello es importante estar actualizados en lo que le ofrecen al consumidor y tomar ventaja en el gusto del público.

Vinculación empresarial: una vez dado a conocer el producto, en el camino surgirán empresas que quieran participar en mi proyecto que pueden servir como catapulta para que se dé a conocer en lo que se posiciona.

Capacitación sistemática técnica: se llevarán a cabo cursos y capacitación constante en cómo se debe llevar a cabo la elaboración de la mermelada haciendo énfasis en los detalles importantes que harán que el producto sobresalga a los demás, así como programas diseñados para entender de manera correcta la constitución del producto y poder transmitirlo al consumidor.

Tener programas de apoyos financieros: al ser una empresa que no forma parte de una sociedad donde se cuenta solo con el capital inicial, en su momento se buscaran apoyos financieros de inversionistas, créditos bancarios o fundaciones que quieran patrocinar al producto esto con el fin de tener capital suficiente para la adquisición de insumos y otros materiales y continuar creciendo en el proceso de producción.

Tener un plan de negocios: el plan de negocios es una herramienta que me dará la oportunidad de darme cuenta de los riesgos y las oportunidades que me conlleva al llevar a cabo la creación de esta empresa.

2.5 plan de actividades o de intervención

Realizar inventarios de materia prima, elaboración de proyección de costos, elaboración de producción de mermeladas, envasado, etiquetado, distribuido. Descarga de materia prima recibida y colocada en almacenes.

- Recepción
- Selección
- Lavado
- Escurrido
- Mondado
- Extracción y refinación de pulpa
- Mezcla de pulpa con el azúcar
- Concentración y adición de insumos
- Envasado
- Cerrado
- Esterilización
- Enfriamiento
- Etiquetado y empacado
- Almacenamiento

2-6 distintivo institucional



Misión

Frutto mermelada tiene como misión elaborar mermeladas con más fruta que azúcares encargándose de conservar todos los beneficios de la pulpa, de esa manera, poder ofrecer a las familias mexicanas un producto con más sabor a fruta.

Visión

Con esfuerzo y perseverancia poder llegar a ser una de las más importantes en Tuxtla Gutiérrez sin perder la humildad y valores que la respaldan.

Lema

Frutto mermelada la fruta como debe ser

Escudo



Etiqueta



PUBLICIDAD

PAGINA DE FACEBOOK



INSTAGRAM



Capítulo III.- FUNDAMENTOS TEORICOS

3.1.- Las mermeladas caseras era muy consumida para los reyes y nobles, ellos siempre exigían para tener variedad de sabores. En el siglo XVI fueron elaborados las primeras mermeladas caseras. La mermelada llevo al nuevo mundo cerca del siglo XVII los primeros llegados se apresuraron a elaborar jaleas y conservas con los frutos del continente. Estados Unidos donde se descubrió que la pectina extraída de las manzanas sirve para espesar la jalea, las mermeladas, las confituras y las jaleas son las conservas que se preparan con más frecuencia en muchos de nuestros hogares su larga conversación se debe sobre todo a la acción del azúcar añadido que actúa como agente conservante. El azúcar que se añade está presente en un 65% del preparado final.

3.2.- La mermelada fue creada por el médico de María, Reina de Francia en 1561 quién mezclo pulpa de naranjas con azúcar molida para aliviar los mareos de la Reina en sus viajes por barco. La palabra mermelada proviene del francés “Marie Est Malade” o sea “María está enferma”. (Bordón, 2011)

3.3.- se utilizan cacerolas o cazos de acero inoxidable, hierro esmaltado de bronce o de cobre. El aluminio es el menos adecuado para la manipulación de mermeladas ya que va ser atacado fácilmente por la acción de los ácidos esto provoca que termine alterando a la mermelada, cuchillo o pelador para las frutas, cuchara de madera para remover, espumadera que sirve para retirar la espuma que sale de la cocción de algunas frutas la espumadera puede ser de metal o silicona ya que solo tocan el alimento y no la cazuela se recomienda espumar la mermelada al último y evitar hacer constantemente mientras se cuece, batidora de brazo esto sirve para batir los trozos de las frutas cocidas en función de una textura deseada, botes de cristal para envasar es un material más atoxico y resistente para conservar las mermeladas, embudos especiales se adaptan a los distintos anchos de botes evitando salpicaduras, envases para servir la mermelada.

Preparación de las frutas

Las frutas que van a ser utilizadas para su elaboración de mermeladas se deben lavar y luego pelar las cáscaras de las frutas.

Obtención de la pulpa

El fruto se debe cocer para convertirlo en pulpa, una vez cocidos los frutos se ablanda su piel, se rompen todos los tejidos celulares de las frutas y se unifican la pectina por último se hace homogénea la masa. Para llevar a cabo la cocción de los frutos se hace de la siguiente forma:

Los frutos escurridos se colocan en un recipiente elegido para realizar esta operación y antes de que se coloque en el fuego, se debe agregar una pequeña cantidad de agua

Preparación para la mermelada de guanábana

Ingredientes: 2 kilos de guanábana madura, 1 ½ litro de agua, 1 ½ kilo de azúcar refinada, ¼ de taza de limón

Preparación:

primero se debe extraer las semillas de las frutas sin que le queden puntos negros, luego se pesa la pulpa y por cada kilo de guanábana se agregan 1 litro ½ de agua y 1 ½ de kilo de azúcar y ½ taza de pectina esto funciona como un estabilizante para las mermeladas, se lleva al fuego y se cocina durante 45 minutos removiéndose constantemente. Cuando cambie de color transparentes a color blanco ya estará en su punto y estará lista para envasar. Esto se debe envasarse en envases previamente esterilizados.

Preparación de mermelada de rambután

Ingredientes:

2 kilos de rambután, 1 litro y $\frac{1}{2}$ de agua, 1 kilos de azúcar refinada y $\frac{1}{2}$ taza de pectina

Corte la cascara por el centro de la fruta todo alrededor no presione el cuchillo demasiado para que no afecta la pulpa y luego retire la pulpa de su cascara.

Procedimiento: en una cacerola, se agrega el agua, la pulpa de rambután, azúcar y la pectina. Se cocina a temperatura mediana por aproximadamente 45 minutos, se mueve constantemente hasta que los líquidos se reduzcan y se espesen de forma cristalina o de mermelada. Por último, se deja refrescar y se introduce en un envase de crista.

Preparación de mermelada de maracuyá

Ingredientes:

2 taza y $\frac{1}{2}$ de pulpa de maracuyá, 1 litro y $\frac{1}{2}$ de agua, 1 kilo de azúcar, y $\frac{1}{2}$ taza de pectina

Preparación:

Procederemos abrir la fruta a la mitad, extraer la pulpa de su interior y posteriormente se introducirá en una cacerola luego agregaremos azúcar, agua y pectina. Se deja en fuego medio y se deja hervir aproximadamente 40 minutos se mueve constantemente, al llegar al tiempo indicado se retira la preparación del fuego para evitar trozos de semilla se aconseja que la pulpa quede en un colador se vierte a la cacerola se cubre aproximadamente un litro de agua se hierve por 15 minutos hasta extraer su sabor y se debe de mezclar constantemente hasta notar su consistencia de mermelada.

3.4.- Proceso de esterilización de un envase de vidrio

La esterilización es un paso importante para los envases de vidrio para darle un uso y agregar curtidos, mermeladas o conservas de verduras en un frasco de vidrio, debe esterilizar el frasco antes de llenarlo para evitar la contaminación por microorganismos. Este paso también ayuda a eliminar cualquier polvo o partículas extrañas que el frasco pueda haber acumulado durante el almacenamiento y el tránsito, La temperatura del agua hirviendo es de 95° C y esto se encargará de la esterilización de los envases de vidrio.

CÓMO ESTERILIZAR ENVASES DE VIDRIO

Coloque los frascos de vidrio y las tapas en una olla grande, llene la olla con agua, suficiente para sumergir los frascos con al menos 1 pulgada de agua. Llevar el agua a ebullición. Enciende un temporizador y se deja hervir durante 10 minutos, los frascos se dejan sumergidos en el agua durante todo este tiempo, retira los frascos y las tapas de la olla. Los frascos y las tapas ahora están esterilizados y listos para llenar.

CAPITULO IV FUNDAMENTOS TEORICOS

4.1.- la deformación del termino dio origen a marmalade. al ser estas fáciles de almacenar, no se necesita refrigeración, fáciles de preparar y de sabor delicioso, tanto campesinos como nobles la degustaban en sus mesas por eso podemos encontrar en pastelerías clásicas como en recetas de comida casera por todo el mundo. (Rojo, 2018)

4.2.- El producto obtenido por cocción del sumo filtrado extraído a partir de la guanábana mezclado con azúcar, pectina natural y concentrado hasta obtener una consistencia adecuada. La guanábana ha sido utilizada ancestralmente en las zonas tropicales, debido a las diversas características y aplicaciones que se le han atribuido, los indígenas consumían el zumo de la guanábana como antiparasitario y para aumentar la cantidad de leche luego del parto. Varias investigaciones científicas han validado las múltiples aplicaciones que presenta la guanábana en medicina natural. (Rosero Muñoz M. J., 2012)

4.3.- La NTC 285 hace una distinción entre jalea y mermelada, la cual radica principalmente en la presencia de trozos de fruta los cuales solo se encuentran en las mermeladas mientras que en las jaleas no ya que son elaboradas a partir de concentrados o zumos de fruta. La consistencia final varía ya que la jalea tiene una consistencia uniforme y la mermelada tiene consistencia variable por presencia de pedazos de fruta. (Manual Mermeladas, 2015)

4.4.- la mermelada en términos prácticos, es un método de conservación de alimentos en el cual se mezclan frutas y/o verduras con azúcar, acidificantes y en algunos casos pectinas, de consistencia pastosa o gelatinosa y un color brillante y atractivo que refleja el color del producto (Manual Mermeladas, 2015)

CAPITULO V.- PROCESO Y RESULTADOS

5.1.- METODOLOGIA

Se realizó una investigación de campo para el proceso de las mermeladas. Conocer los principales productores y la calidad de las frutas que proporcionan cada uno de ellos.

Para obtener la opinión de los posibles consumidores sobre las mermeladas de guanaba, rambután y maracuyá se realizaron encuestas el resultado fue satisfactorio ya que la mayoría están interesados en probar estas frutas en mermeladas 100% naturales. Esto permitió conocer las opiniones de los futuros consumidores.

El desarrollo de estas mermeladas de frutas no fue fácil ya que existen otros tipos de marcas de mermeladas reconocidas con frutas muy consumidas como la piña, fresa, moras etcétera. Se obtuvo una formulación adecuada para las mermeladas de guanábana, rambután y maracuyá el aporte nutricional de cada una de ellas aumenta las concentraciones de los nutrientes.

5.1.1.- ENFOQUE

El enfoque de este trabajo se basa en brindar al consumidor una alternativa de nuevas mermeladas con frutas diferentes. Donde el principal objetivo es dar a conocer mermeladas 100% natural son otras sustancias que puede afectar al organismo y prevenir enfermedades modernas como la diabetes y obesidad.

Los residuos y la información se obtienen de las investigaciones donde participan individuos y comunidades que están destinados a la fabricación de mermeladas caseras por lo tanto se eligió una investigación de campo y orientándose para tener resultados positivas.

5.1.2.- TIPO DE ESTUDIO

Investigación de campo

La investigación y la recopilación de datos de las encuestas sobre la empresa Frutto mermeladas fue una encuesta para todo tipo de edad para obtener los resultados de todo tipo y que tanto les gusta las mermeladas y frutas. Se realizó la encuesta a 245 personas con el objetivo de conocer el gusto de los consumidores por las mermeladas y frutas, la encuesta de 245 personas fue el 85% si les gusta y el 14.5% que no les gusta.

Los resultados que arrojo son las siguientes:

- La frecuencia que compran la mermelada de 48.3% al mes.
- La fruta que consumen mediante la mermelada fue de un 88.7% cada mes y a la semana fue de un 29%
- Las personas encuestadas dieron resultado de dónde comprar comúnmente su mermelada los resultados fueron del 62.8% en el supermercado.
- Cuanto pagarían las personas por un frasco de mermelada lo cual arrojaron que el 49.3% pagaría 40.00 pesos el 38.1% pagaría 25.00 pesos y el 14.6 % pagaría 55.00 pesos lo cual nos ayuda elegir el precio de nuestro producto que elaboraremos y poder dar un buen precio para que lo puedan consumir.

No. Programa	Tipos de			Cantidad
	Mercado	Mercado	Características	
01	Objetivo	Público en general.	Todas las personas amantes de la fruta y el sabor de la mermelada.	537,102 hab.
02	Potencial	Tiendas de abarrotes, autoservicio, supermercados.	Lugares donde Frutto mermeladas puede ser colocada para su comercialización	129,900
03	Real	Hombres y mujeres	Personas que pueden ir a comprar el producto	604,890

5.1.3.- POBLACIÓN Y MUESTRA

Encuesta

Dirigido: Público en General. El objetivo principal de esta encuesta es conocer el gusto del consumidor por las mermeladas y las frutas

1. ¿Cuál es tu rango de edad?
15-18 años 19-25 años 25-35 años 35 o mas

2. ¿Te gusta la mermelada?
Sí No

3. ¿Con que frecuencia compras mermelada?
1 vez a la semana 1 vez al mes Casi nunca

4. ¿Te gusta la fruta?
Si No Muy poco

5. ¿Con que frecuencia consumes fruta?
1 vez a la semana 1 vez al mes Casi nunca

6. ¿en qué lugar comprarías una mermelada?
Supermercado Tienda de Abarrotes Tiendas de
autoservicio (Oxxo Extra)

7. ¿Consumirías una mermelada de guanábana?
Sí No Tal vez

8. ¿Consumirías una mermelada sabor rambután?
Si No Tal vez

9. ¿Consumirías una mermelada de maracuyá?
Sí No Tal vez

10. ¿Cuánto pagarías por una mermelada casera?
\$25 \$40 \$55

Procesamiento de datos

PREGUNTA 1	15-18 años		19-25 años		25-35 años		35 o mas	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Cuál es tu rango de edad?	31	21.4	52	35.9	40	27.6	22	15.2

PREGUNTA 2	SI		NO		TOTAL	
	Q	%	Q	%	Q	%
¿Te gusta la mermelada?	124	85.5%	21	14.5	145	100

PREGUNTA 3	1 vez a la semana		1 vez al mes		Casi nunca		Total	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Con que frecuencia compras mermelada?	42	29	70	48.3	33	22.8	145	100

PREGUNTA 4	SI		NO		MUY POCO		TOTAL	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Te gusta la fruta?	126	88.7	4	2.8	12	8.5	145	100

PREGUNTA 5	1 vez a la semana		2 veces a la semana		Casi nunca		Total	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Con que frecuencia consumes fruta?	39	27.1	98	68.1	7	4.9	145	100

PREGUNTA 6	Supermercado		Tienda de Abarrotes		Tiendas de Autoservicio (Oxxo, Extra)		Total	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿En qué lugar comprarías una mermelada?	91	62.8	45	31	9	6.2	145	100

PREGUNTA 7	Supermercado		Tienda de Abarrotes		Tiendas de Autoservicio (Oxxo, Extra)		Total	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Consumirías una mermelada de Guanábana?	91	42.8	45	31	9	6.2	145	100

PREGUNTA 8	SI		NO		MUY POCO		TOTAL	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Consumirías una mermelada de Rambután?	119	82.6	14	9.7	11	7.6	145	100

PREGUNTA 9	SI		NO		TAL VEZ		TOTAL	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Consumirías una mermelada de maracuyá?	95	65.5	17	11.7	33	22.8	145	100

PREGUNTA 10	\$25		\$40		\$55		TOTAL	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
¿Cuánto pagarías por una mermelada casera?	52	36.1	71	49.3	21	14.6	144	100

5.1.4.- TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLLECCIÓN DE DATOS

Las encuestas fueron realizadas con el objetivo de recolectar la información de campo para dar a conocer los distintos sabores de frutas de las mermeladas.

5.2.- Eje de análisis

las tesis por la cual nos guiamos para la elaboración de las mermeladas caseras son las siguientes:

5.3.- Desarrollo de mermelada de naranja y quino y evaluación de alternativa de consumo casera

5.4.-Elaboración de mermeladas de tres eco tipos

5.5.- Mermeladas de frutas

5.6.- mermeladas artesanales

CONCLUSIONES

Para la elaboración de mermeladas de fruta de guanábana, rambután y maracuyá se necesitaron materiales sencillos para la producción de calidad y de buenas características nutritivas que tienen cada una. Los primeros procesos de elaboración de la mermelada como la recepción, selección, lavado pul pateado, dosificado se procede a la preparación de cocción de todos los ingredientes y obtener la mermelada 100% natural.

Se hizo encuestas de los consumidores para obtener el porcentaje adecuado de cuantos van a consumir la mermelada y cuantos les gusta las frutas de guanábana, rambután y maracuyá.

Se investigó quienes van hacer los productores y en donde cosechan las frutas en este caso los productores son de soconusco y el transporte donde van a transportar las mermeladas es un camión de tres toneladas.

Se analiza la fruta su madurez y los que estén dañadas no podrán entrar al proceso de elaboración de las mermeladas ya que deben de tener una excelente calidad. Los aportes nutricionales aumentan las concentraciones de nutrientes. la aceptación de los consumidores se pudo determinar que si estarían dispuestos a consumir estas mermeladas de frutas.

SUGERENCIAS

A lo largo de la realización de investigación de campo se detectaron ciertos puntos que valdrán la pena mencionar para incrementar la funcionalidad dentro de la empresa. la empresa realizará publicidad por medio de redes sociales esto permitirá que se dé a conocer más rápido nuestros productos y estas frutas serán más consumidas en mermeladas

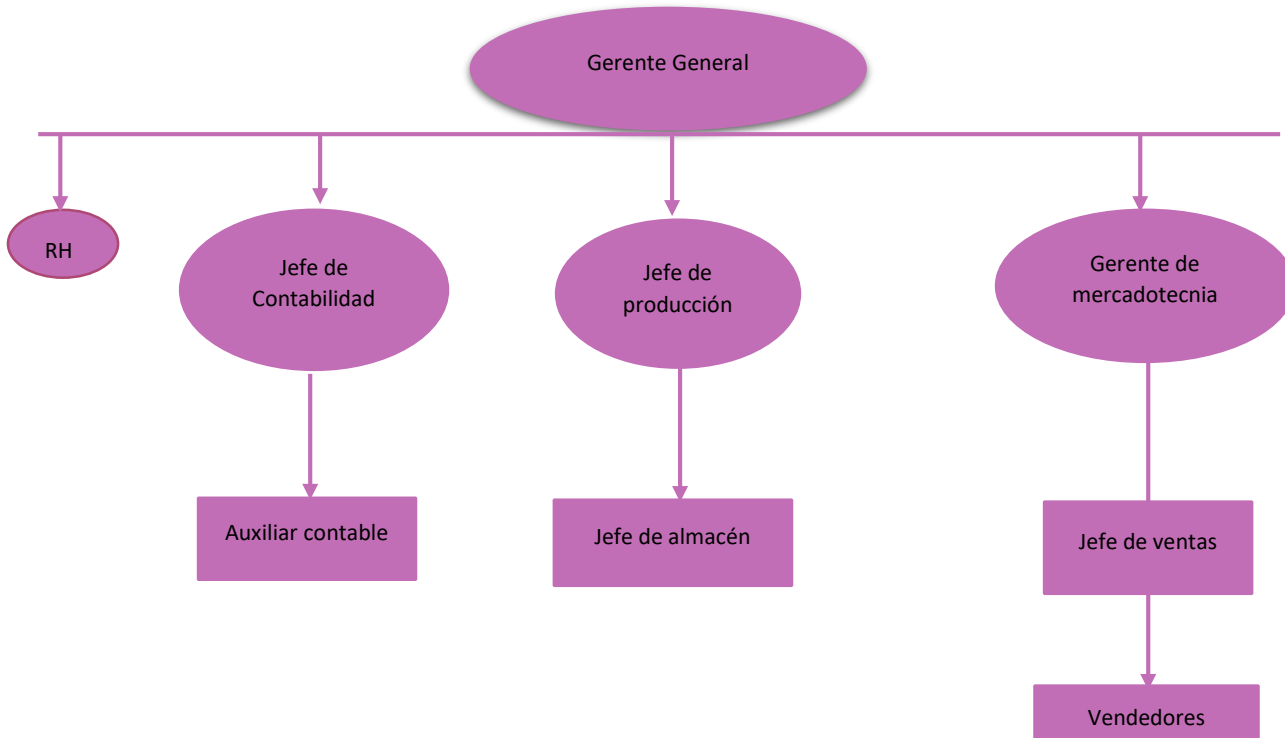
FUENTES CONSULTADAS

Bibliografía

- Bartra, A. (28 de marzo de 2015). Programa Regional de Desarrollo. *Región X Soconusco*, pág. 69. Obtenido de Región X soconusco.
- Bordón, E. (2011). LA MERMELADA; SU ORIGEN. *ABC en el este*, 2.
- Grajales, K. (24 de septiembre de 2021). *mis recetas comida hecha en casa*. Obtenido de <https://misrecetascomidahechaencasa.blogspot.com/>
- Hernández Estrada, E. (10 de junio de 2015). *McCormick*. Obtenido de <https://www.monografias.com/docs/Antecedentes-historicos-demccormick>
- Manual Mermeladas. (2015). *Cámara de comercio de Bogotá*, 29.
- Rojo, V. (9 de diciembre de 2018). *Mermeladas, su historia*. Obtenido de <https://gastronomadas.com.mx/mermeladas-su-historia>
- Rosero Muñoz, M. J. (5 de marzo de 2012). DESARROLLO DE UNA JALEA DE GUANÁBANA (ANNONA. pág. 159.
- Rosero Muñoz, M. J. (5 de marzo de 2012). DESARROLLO DE UNA JALEA DE GUANÁBANA. pág. 159.

ANEXOS

ORGANIGRAMA DE LOS PUESTOS



DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PUESTOS

TABLA 1 DESCRIPCIÓN DE GERENTE GENERAL

Nombre del puesto:	Gerente General	Área:	Gerencia
Objetivo del puesto:	Planificar, organizar, dirigir, controlar y coordinar el trabajo de la empresa, además de contratar al personal adecuado.		
Descripción general del puesto:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persona con la responsabilidad de administrar los elementos de ingresos y costos de una empresa. 2. Responsable de liderar y coordinar las funciones de planificación estratégica. 		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar los objetivos generales y específicos de la empresa a corto y largo plazo. 2. Organizar la estructura de la empresa actual y a futuro como también las funciones y los cargos 3. Responsable de tomar decisiones, supervisar y ser un líder dentro de la empresa. 		
Perfil del puesto:	<p>☞ Escolaridad: Administración de Empresas, dominio del idioma ingles ☞ Experiencia: Mínima de 4 años relacionado con la gerencial empresarial ☞ Capacidad de análisis. Liderazgo, toma de decisiones.</p> <p>☞ Otros requisitos deseables: Disponibilidad de horario. Manejo de programas Microsoft</p>		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Toma de decisiones ✓ Trabajo en equipo 		

TABLA 2. DESCRIPCIÓN RECURSOS HUMANOS

Nombre del puesto:	Recursos Humanos	Área:	Recursos Humanos
Objetivo del puesto:	Departamento encargado de obtener y coordinar a las personas en la empresa de tal manera que consigan las metas establecidas.		
Descripción general del puesto:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar e implementar estrategias que estén alineadas con la estrategia empresarial general. 2. Tener puentes de relación y comunicación entre la dirección y los empleados, ocupándose de las demandas, reivindicaciones y otros problemas 		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer el proceso de reclutamiento de personal 2. Capacitar a los empleados de la empresa adecuadamente 3. Prevención de riesgos laborales 4. Mantener a los trabajadores permanentemente motivados. 5. Adaptar la organización a las necesidades operativas de cada momento 		
Perfil del puesto:	<p>☞ Escolaridad: Carrera en Administración de empresas</p> <p>☞ Gestionar a los equipos y personas correspondientes a cada área en su departamento</p> <p>☞ Diseñar e implementar las políticas y procedimientos de las diferentes áreas</p> <p>☞ Diseñar una estrategia de recursos humanos teniendo en cuentas los valores y necesidades de la compañía.</p>		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Trabajo en equipo ✓ Buena comunicación con el personal de todas las áreas ✓ Motivación constante 		

TABLA 3. DESCRIPCIÓN JEFE CONTABLE

Nombre del puesto:	Jeefe contable	Área:	Gerencia Administrativa
Objetivo del puesto:	Supervisar y coordinar el registro contable de las operaciones, así como la elaboración y supervisión de los estados financieros.		
Descripción general del puesto:	1. Dirige, planifica, organiza y controla la gestión contable de la empresa.		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar y supervisar las registraciones contables. 2. Preparar y analizar la información contable financiera. 3. Elaborar informes internos y externos relativos a su área. 4. Participar en la definición de políticas y prácticas generales de la dirección 5. Elaborar el presupuesto anual y realizar su seguimiento 		
Perfil del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Escolaridad: Licenciatura en Administración o contaduría pública ☞ Experiencia en gestión financiero contable y liquidaciones de haberes ☞ Experiencia en supervisión de personal ☞ Manejo de programas contables ☞ Dominio de herramientas informáticas aplicables para la gestión 		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Trabajo en equipo ✓ Buena comunicación ✓ Actitud positiva 		

TABLA 4. DESCRIPCIÓN AUXILIAR CONTABLE

Nombre del puesto:	Auxiliar contable	Área:	Gerencia administrativa
Objetivo del puesto:	Prestar los servicios de apoyo administrativo y financiero en el área, efectuar asientos de diferentes cuentas, revisando y clasificando documentos a fin de mantener actualizados los movimientos contables		
Descripción general del puesto:	Persona que debe tener los conocimientos básicos de contabilidad, alguien que pueda realizar registros contables, mantener información, así como ayudar al contador en sus labores diarias.		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atender de manera eficaz llamadas telefónicas del conmutador 2. Mantener actualizados los documentos legales de la empresa 3. Elaboración de nómina y liquidación 4. Revisión de la contabilización de los documentos 5. Colaboración continua con labores asignadas por jefe inmediato 		
Perfil del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Escolaridad: Certificación en Contaduría pública ☞ Manejo de programas de Office (Word, Excel) ☞ Conocimiento mínimo de un programa contable ☞ Experiencia: Mínima 2 años 		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Análisis y monitoreo de información ✓ Trabajo en equipo ✓ Actitud positiva 		

TABLA 5. DESCRIPCIÓN JEFE DE PRODUCCIÓN

Nombre del puesto:	Jefe de producción	Área:	Producción
Objetivo del puesto:	Asegurar el correcto funcionamiento de las líneas de producción		
Descripción general del puesto:	Supervisar las líneas de producción en todo el proceso, estar a cargo de que se cumpla el plan de trabajo establecido		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar el trabajo de producción 2. Resolver problemas que se presente en maquinaria y herramientas de trabajo 3. Garantizar que se tenga abastecimiento de materias primas 4. Asegurarse que se cuente con las normas y políticas de seguridad adecuados 		
Perfil del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Escolaridad: L.A.E, Ing. Industrial ☞ Experiencia: Mínima de 2 años en puestos de gerencia de producción. ☞ Conocimiento de las normas de calidad y reglamentos de salud y de seguridad ☞ Otros requisitos deseables: Disponibilidad de horario 		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Trabajo en equipo ✓ Buena comunicación ✓ Actitud positiva 		

TABLA 6. DECRIPCIÓN JEFE DE ALMACEN

Nombre del puesto:	Jefe de Almacén	Área	Producción
Objetivo del puesto:	Planificar, dirigir y coordinar las actividades de abastecimiento, reposición almacenamiento y distribución de los materiales y productos de la empresa.		
Descripción general del puesto:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la recepción de mercancía, revisión y control de calidad de lo recibido 2. Llevar a cabo reacondicionamiento de la mercancía para almacenaje. 3. Registro final de alta en el almacén 4. Responsable de las entradas y salidas de mercancías al almacén. 		
Funciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar la entrada y salida de materiales y equipos 2. Verificar la coordinación y registro de mercancías que ingresa al almacén 3. Elaborar órdenes de compra para la adquisición de materiales e informar las unidades de compras y suministros 4. Revisión y coordinación de inventarios 		
Perfil del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Lic. en Ing. industrial, mercadotecnia ☞ Experiencia: Mínima de 2 años en puestos de almacén. ☞ Manejo de Software (Word, Excel) ☞ Capacidad de análisis 		
Características generales del puesto:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajo bajo presión. ✓ Actitud positiva ✓ Buena comunicación 		



ENVASE

- Envase a base de vidrio de 250 ml
- Tapa abre fácil



figura 1. Mermelada de maracuyá (Grajales, 2021)



figura 2. Elaboración de mermeladas



figura 3. Envasar la mermelada casera



figura 4. esterilización de envases

