



SERIE FRUTOS NATIVOS

BUTIÁ

Proyecto Aprovechamiento
Agroalimentario del Fruto de la
Palmera Butiá (*Butia capitata*)
FPTA N°178

3



Ejecutan



LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY



FO
FACULTAD DE QUÍMICA



FACULTAD DE AGRONOMÍA
UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

Financia



Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
URUGUAY

a través de Fondo de Promoción
de Tecnología Agropecuaria 2007

Apoya



COMUNA DE ROCHA

MERMELADA Y DULCE DE CORTE



Proyecto Aprovechamiento Agroalimentario del Fruto de la
Palmera Butiá (*Butia capitata*) - FPTA N°178

MERMELADA Y DULCE DE CORTE

Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Montevideo, 2010

PRESENTACIÓN

La cartilla "Butiá: Mermelada y dulce de corte" se realiza en el marco del proyecto "Aprovechamiento Agroalimentario del Fruto de la Palmera Butiá (*Butia capitata*) – FPTA 178", financiado por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) a través del Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA) 2007. Es ejecutado por el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), Facultad de Química (UDELAR) y Facultad de Agronomía (UDELAR), y apoyado por la Intendencia Departamental de Rocha y organizaciones locales de la sociedad civil.

Este proyecto tiene como objetivo general "Promover el desarrollo local sostenible en la zona del Este del Uruguay a través de la innovación y mejora de productos vinculados al fruto del Butiá". Pretende desarrollar y optimizar una serie de productos con valor comercial que puedan ser replicados por diferentes elaboradores. Indirectamente con el desarrollo de estos productos, despertar la importancia de desarrollar una política que permita la recuperación, conservación y utilización sustentable de los palmares de Butiá.

Esta cartilla es una guía con recomendaciones productivas y de gestión, destinada a pequeños o medianos elaboradores de alimentos que quieran evaluar la conveniencia de iniciar el negocio. En ella se presentan las etapas que integran la fabricación de dos productos en base a butiá, la mermelada y el dulce de corte, mediante explicaciones simples e ilustrativas. Se incorporan además aspectos de inocuidad y de buenas prácticas de manufactura e higiene, costos y comercialización.

Se incluye esta cartilla dentro de una serie de publicaciones editadas por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), destinada a difundir y fortalecer las diferentes utilidades del fruto del butiá y sus derivados. Los productos fueron desarrollados por el Enól. Diego Gioscia y la Ing. Alim. Natalia Pastorino.

Serie Frutos Nativos: Butiá

Nº1 - Helado

Nº2 - Salsa para Postres y Helados

Nº3 - Mermelada y Dulce de Corte

Nº4 - Salsa Agridulce

Nº5 - Bombones

Nº6 - Galletitas y Almendras Garrapiñadas



AGRADECIMIENTOS

Agradecemos los aportes técnicos y apoyo brindado para la elaboración de esta cartilla a nuestros compañeros:

Enól. Diego Gioscia, Ing. Alim. Natalia Pastorino, I.Q. María José Crosa, Q.F. Inés Martínez, Dra. Vet. Lorena Souza, Lic. Celeste Villagrán, Lic. Lorena Fiori, Cra. Claudia García.

BURZACO, Patricia; RUIZ DÍAZ, María Fernanda; SOSA, Julio; PINTO, Ángel.
Mermelada y dulce de corte. Montevideo: LATU, 2010. (Serie Frutos Nativos: Butiá; 3).
ISBN de la serie: 978-9974-8213-1-6
ISBN: 978-9974-8213-2-3
BUTIÁ / BUTIA CAPITATA / DULCES / ELABORACION DE ALIMENTOS / MERMELADAS /
TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA /
634

ISBN de la serie: 978-9974-8213-1-6
ISBN de esta edición: 978-9974-8213-4-7
ISBN versión electrónica de la serie: 978-9974-8213-8-5
ISBN de esta edición en versión electrónica: 978-9974-8280-1-8

Depósito legal Nº 2592

Proyecto Aprovechamiento Agroalimentario del Fruto de la Palmera Butiá (*Butia capitata*)
FPTA Nº 178.
Financiado por el Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria 2007 del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA).

Primera edición. Número de ejemplares: 100
Montevideo, Uruguay 2010.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin autorización previa del LATU e INIA.

Elaborado por: Patricia Burzaco, María Fernanda Ruiz Díaz, Julio Sosa, Ángel Pinto.
Revisión de textos: Carlos Ayres, Mariana Irisity
Diseño, fotografía y producción gráfica: Syrah Comunicación Visual - www.syrah.com.uy
Impresión: Copiser

Este contenido se puede consultar en la página web de LATU:
www.latu.org.uy – Sección: Publicaciones

ÍNDICE

MERMELADAS Y DULCE DE CORTE	
¿Qué son la mermelada y el dulce de corte?.....	5
Insumos e ingredientes.....	5
MERMELADA Y DULCE DE CORTE DE BUTIÁ	
Equipos y materiales.....	6
Ingredientes para la mermelada y dulce de corte de butiá.....	7
Pulpa de butiá.....	8
Proceso de elaboración de la mermelada y dulce de corte de butiá.....	10
Rendimiento.....	14
Información nutricional.....	14
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
El manipulador de alimentos.....	15
El local de elaboración.....	16
Calidad de agua.....	16
Manejo integral de plagas.....	17
Manejo de residuos.....	17
Almacenamiento de materias primas y productos elaborados.....	17
COMERCIALIZACIÓN	
El mercado.....	18
El producto.....	18
La etiqueta.....	19
La marca.....	20
COSTOS Y PRECIOS	
Costos.....	20
Precio de venta.....	21
Punto de equilibrio.....	22
Costos de materias primas de mermelada y dulce de corte de butiá.....	22
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	23

MERMELADAS Y DULCES DE CORTE

¿Qué son la mermelada y el dulce de corte?

La mermelada es el dulce de consistencia pastosa, que se obtiene por cocción y concentración de frutas u hortalizas, en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

El dulce de corte es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares. Se identifican por la denominación de "Dulce de", seguida del nombre de la fruta u hortaliza con el cual fueron elaborados.

Tanto la mermelada como el dulce de corte son productos ampliamente utilizados en los hogares uruguayos, ya sea como acompañamiento en desayunos y meriendas o como ingredientes de varias recetas culinarias.

Insumos e ingredientes

·Pulpa de fruta

Los sabores y aromas de la fruta fresca varían según su estado, la estación de cosecha o su procedencia.

Para elaborar tanto mermelada como dulce de corte, se pueden utilizar pulpas, lo que permite utilizar frutas aún fuera de estación.

·Azúcar

Los azúcares ayudan a resaltar los aromas y aportan el sabor dulce esperado por los consumidores. La calidad del azúcar, la forma de adicionarlo y su tratamiento durante la fase de cocción, son factores que afectan al producto final.

·Pectina

Las pectinas son componentes naturales de las frutas. Son las principales responsables para la obtención de la textura adecuada en mermeladas y dulces, ya que forman geles en medios ácidos azucarados. Como a veces la cantidad de pectina presente en la fruta no es suficiente, es necesario adicionar pectina comercial, que puede ser de alto o de bajo metoxilo.

·Agar agar

El agar agar se extrae de algunas algas y se comercializa en forma de polvo. Se utiliza como espesante y gelificante en alimentos, ya que se disuelve en caliente y a temperatura ambiente forma geles compactos y rígidos.

La calidad del gel obtenido con agar agar depende de la cantidad utilizada, del pH y del contenido de azúcar del alimento.

·Ácido cítrico y ácido málico

Tanto el ácido cítrico como el málico, son ácidos que se encuentran naturalmente en algunas frutas. Su agregado ayuda a realzar los sabores y aromas naturales de la fruta. Además contribuye a disminuir el pH del producto final, favoreciendo la gelificación y prolongando su vida útil.

MERMELADA Y DULCE DE CORTE DE BUTIÁ

Equipos y materiales



El **refractómetro** es un instrumento que se usa para controlar y determinar el punto final de la cocción de algunos alimentos como dulces y mermeladas. Mide la cantidad de sólidos solubles (básicamente azúcares, ácidos y sales) presentes en el alimento y su unidad de medición es el **grado Brix** (°Bx).

Por ejemplo, una mezcla de agua y 15% de azúcar medida en un refractómetro daría 15°Bx, mientras que el agua pura tiene 0°Bx.

Ingredientes

Ingredientes para la mermelada:

- Pulpa de butiá
- Azúcar
- Pectina de alto metoxilo
- Ácido cítrico
- Ácido málico



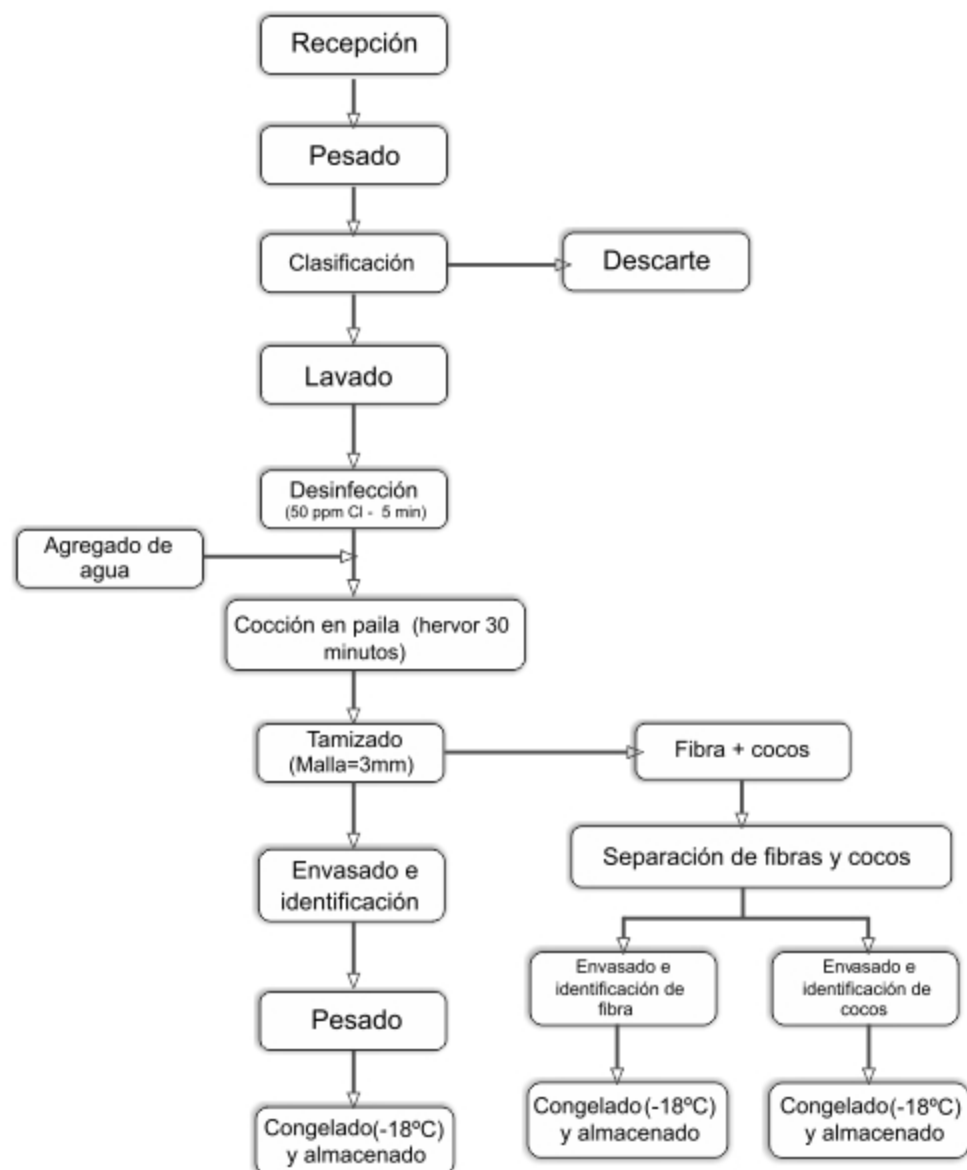
Ingredientes para el dulce de corte:

- Pulpa de butiá
- Azúcar
- Agar agar
- Ácido cítrico
- Ácido málico



Pulpa de butiá

Para elaborar la pulpa de butiá que será luego utilizada en la fabricación de la mermelada y del dulce de corte se deben seguir los siguientes pasos:



Descripción de las etapas:

1- Recepción: se reciben los frutos frescos y se mantienen refrigerados hasta el inicio del procesamiento.



2- Pesado: todas las bolsas al ingresar se pesan y todos los pesos se registran.



3- Clasificación: se descartan aquellos frutos "verdes" o en avanzado estado de maduración o deterioro.

El lavado y la desinfección son dos operaciones que deben realizarse en forma independiente. Primero se debe limpiar y luego desinfectar. Recordar que la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos es tan importante como la de los frutos.

4- Lavado: se realiza por inmersión con abundante agua potable para eliminar la suciedad adherida.

5- Desinfección: se colocan los frutos lavados en agua con 50 ppm de hipoclorito y se deja durante 5 minutos.

Ejemplo: Para preparar 100 litros de solución de hipoclorito de 50 ppm se deberán agregar 125 ml de hipoclorito comercial de 40g/L de concentración según la ecuación:
$$V = \frac{50 \text{ ppm} \times 100 \text{ l}}{40 \text{ g/l}} = 125 \text{ ml}$$

6- Cocción: la cocción se realiza en paila con camisa a vapor durante 30 minutos una vez alcanzado el hervor. Se colocan los frutos y se agrega un 40% de su peso en agua. Ej.: cada 10 Kg de butiá, se deben agregar 4 L de agua.

Las ventajas del uso de una paila con camisa a vapor son: disminución del tiempo de cocción; disminución del costo energético; disminución del trabajo manual; aumento de la calidad de la pulpa en lo que respecta a color, sabor y aroma.

7- Tamizado: para este proceso se utiliza un tamiz de 3 mm y en caso de ser necesario, se realizan 2 pasajes por la tamizadora.

Tamizado o despulpado: se realiza para separar la pulpa de la cáscara, el coco y la fibra de mayor tamaño. La pulpa pasa por los poros del tamiz y el resto queda retenido.
Ventajas: disminuye el tiempo de procesamiento
Aumenta el rendimiento
Aumenta la calidad de la pulpa



8- Envasado de pulpa: la pulpa obtenida se envasa en bolsas de aproximadamente 3 Kg.

9 - Identificación de pulpa: se identifica el producto con su nombre, fecha de procesado y peso contenido.

10 - Congelado de pulpa: se congelan y almacenan a -18°C las bolsas etiquetadas.

11 - Fibra y cocos: se separa la fibra de los cocos.

12 - Envasado de fibra y cocos: se envasa en forma separada la fibra y los cocos en bolsas de primer uso.

13 - Congelado de fibra y cocos: se congelan a -18°C la fibra y los cocos para su posterior procesado.

Proceso de elaboración de la mermelada y dulce de corte de butiá

Formulación

En el siguiente cuadro se presenta la formulación de la mermelada y el dulce de corte de butiá. Las materias primas están expresadas en porcentaje del peso total de la mezcla:

Antes de comenzar la elaboración, asegúrese de tener todos los ingredientes y materiales necesarios.

Mermelada		Dulce de corte	
Insumo	Porcentaje del total (%)	Insumo	Porcentaje del total (%)
Pulpa de butiá	49.5	Pulpa de butiá	49.3
Azúcar	49.5	Azúcar	49.3
Pectina	0.8	Agar agar	1.4
Ác. cítrico	0.05	Ác. cítrico	0.05
Ác. málico	0.05	Ác. málico	0.05
TOTAL	100	TOTAL	100

Las cantidades de pectina y agar agar a agregar pueden variar según su poder gelificante, las condiciones de cocción y el tamaño de envase a utilizar. Se recomienda previamente hacer pequeñas pruebas para evaluar la textura obtenida en el producto final.

Ejemplo 1:

Si se desea elaborar aproximadamente 1 kilogramo de producto final, las cantidades de materias primas a utilizar, considerando los rendimientos, serían las que muestran las siguientes tablas:

Mermelada	
Insumo	Cantidades para 1 kg de mermelada
Pulpa de butiá	584 g
Azúcar	584 g
Pectina	9.4 g
Ác. cítrico	0.6 g
Ác. málico	0.6 g

Dulce de corte	
Insumo	Cantidades para 1 kg de dulce de corte
Pulpa de butiá	608 g
Azúcar	608 g
Agar agar	17.3 g
Ác. cítrico	0.6 g
Ác. málico	0.6 g

Ejemplo 2:

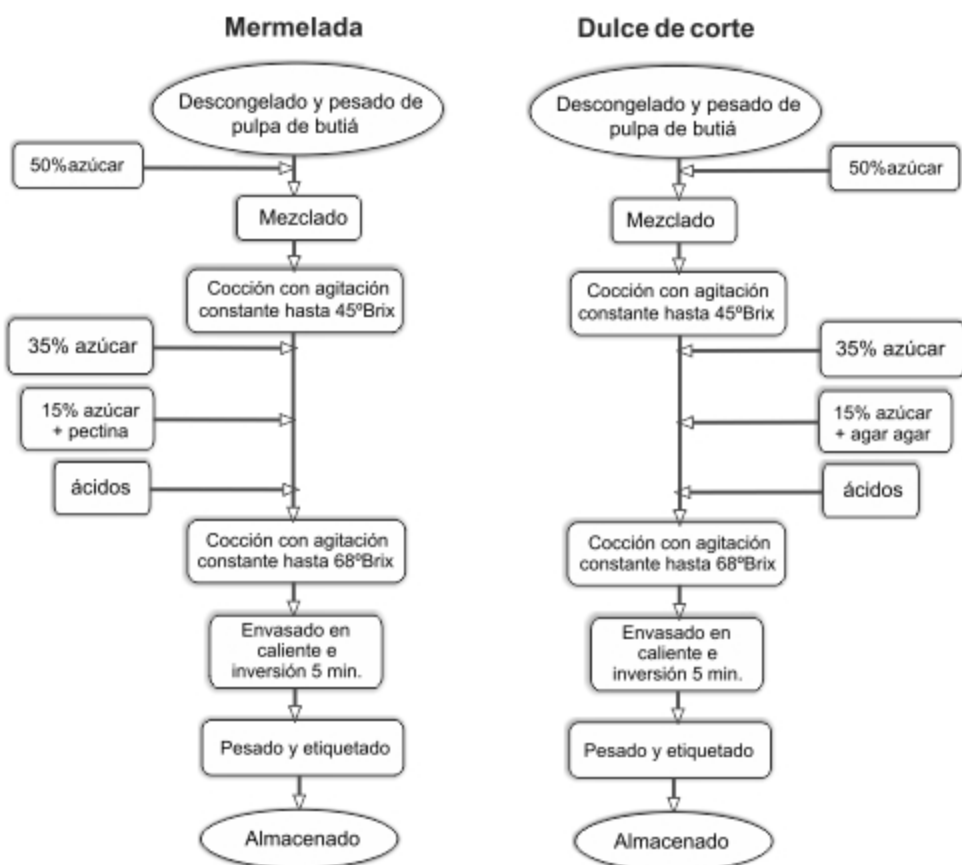
Si se dispone de 1 kilogramo de pulpa de butiá para la elaboración de producto, las cantidades de las materias primas a utilizar serían las que se muestran a continuación:

Mermelada	
Insumo	Cantidades para 1 kg de pulpa de butiá
Pulpa de butiá	1 kg
Azúcar	1 kg
Pectina	16.1 g
Ác. cítrico	1.0 g
Ác. málico	1.0 g

Dulce de corte	
Insumo	Cantidades para 1 kg de pulpa de butiá
Pulpa de butiá	1 kg
Azúcar	1 kg
Agar agar	28.5 g
Ác. cítrico	1.0 g
Ác. málico	1.0 g

Diagramas de flujo de mermelada y dulce de corte de butiá

A continuación se presentan los diagramas de flujo a seguir para elaborar mermelada y dulce de corte de butiá. Si se siguen las etapas de la izquierda se obtiene mermelada y si se siguen las etapas presentadas a la derecha se obtiene dulce de corte.



Descripción de las etapas del proceso de elaboración:

1 - Descongelado y pesado de la pulpa: en caso de conservar la pulpa congelada, se descongela en baño de agua, en refrigeración o en microondas. No descongelar a temperatura ambiente, ya que esto favorece la reproducción microbiana en cualquier alimento, lo que puede dar lugar a que el consumidor se enferme o disminuir la vida útil del dulce.



2 - Mezclado de pulpa y 50% del azúcar: se coloca la pulpa pesada y la mitad del azúcar en una olla de acero inoxidable.



3 - Cocción hasta 45°Bx: se lleva a fuego fuerte con difusor manteniendo agitación constante, para evitar que se pegue, hasta alcanzar los 45° Brix.

4 - Agregado de 35% de azúcar: sin sacar del fuego, se incorpora con agitación constante el 35% del total de la cantidad de azúcar indicada en la formulación.

5 - Mezclado de gelificante y azúcar: se mezcla en un recipiente o bolsa de primer uso, el gelificante y el 15% del azúcar restante. El **gelificante** que se utiliza para la preparación de la mermelada es la **pectina**, mientras que para el dulce de corte es el **agar agar**.



6 - Agregado de gelificante y azúcar: se agrega la mezcla de azúcar y gelificante en forma de lluvia

Es importante agregar el gelificante muy bien mezclado con el azúcar, lentamente y con agitación constante para evitar la formación de grumos.

7 - Agregado de ácidos: se incorporan los ácidos cítrico y málico y se mezcla.

8 - Cocción hasta 68°Bx: se continúa con la cocción con agitación constante hasta alcanzar los 68° Brix.

9 - Envasado: se retira del fuego y se procede al envasado.



Envasado de mermelada:

Se envasa en caliente en frascos de vidrio lavados y desinfectados. Se tapa con tapas limpias y se invierten los frascos durante 5 minutos.

De esta forma se eliminan microorganismos del envase y de la tapa, logrando la prolongación de la vida útil del producto.

Envasado de dulce de corte:

Se coloca el dulce caliente sobre un molde o bandeja de acero inoxidable limpia y seca. Se deja enfriar, se corta en porciones y se envuelve en film de PVC autoadherente apto para envasar alimentos.

Otra opción es envasar en caliente sobre bandejas plásticas con tapa aptas para envasar alimentos y que soporten altas temperaturas.

Debido a las características del envase, el dulce de corte tiene mucha menor vida útil que la mermelada.

10 - Pesado y etiquetado: se pesa y etiqueta el producto obtenido

11 - Almacenado: se almacena hasta su comercialización en lugar fresco y seco.

Una vez abiertos, conservar los dulces refrigerados

Rendimiento

El rendimiento tanto de la mermelada como del dulce de corte de butiá obtenidos con este proceso de elaboración es de aproximadamente el 80%.

Ejemplo: Si el peso total de todos los ingredientes es 10 kg, se obtendrán aproximadamente 8 kg de mermelada o dulce de corte de butiá.

Información nutricional

La información nutricional de la mermelada y del dulce de corte brindada en esta tabla, es para los productos obtenidos siguiendo las recomendaciones de esta cartilla y respetando las proporciones de las formulaciones. Cualquier modificación en las formulaciones y/o los procesos de elaboración podrá afectar los valores nutricionales presentados.

Mermelada		
Información nutricional Porción: 20 g (1 cucharada sopera)		
	Cantidad por porción	%VD(*)
Energía	54 Kcal = 226 Kj	2.7
Carbohidratos	13 g	4.3
Sodio	5 mg	0.2
No presenta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans ni fibra alimentaria * % Valores diarios con base a una dieta de 2,000 kcal u 8,400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas (Res. GMC Mercosur 46/03) 1 kcal = 4,18 kJ.		

Dulce de corte		
Información nutricional Porción: 40 g (1 rebanada)		
	Cantidad por porción	%VD(*)
Energía	110 Kcal = 460 Kj	5.5
Carbohidratos	27 g	9.0
Sodio	10 mg	0.4
No presenta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans ni fibra alimentaria * % Valores diarios con base a una dieta de 2,000 kcal u 8,400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas (Res. GMC Mercosur 46/03) 1 kcal = 4,18 kJ.		

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM) son prácticas higiénicas cuyo objetivo es elaborar alimentos libres de contaminaciones y que se conserven en el tiempo.

Incluyen diversos temas como ser: diseño y construcción de la infraestructura, calidad de agua, higiene y comportamiento personal, procedimientos de limpieza y desinfección, manejo integral de plagas, manejo de residuos, almacenamiento de las materias primas y producto elaborado, capacitación del personal, procedimientos de elaboración de producto y trazabilidad.

A continuación se enfatiza en algunos de los puntos incluidos dentro de las BPM. Para profundizar en este tema se sugiere contactar a las intendencias departamentales o a instituciones técnicas de apoyo como el LATU.

El manipulador de alimentos

Es el principal responsable de obtener y mantener los alimentos libres de contaminación. Los principales aspectos a tener en cuenta son:

- Salud



Recordar que para los manipuladores de alimentos tener vigente el carné de salud es obligatorio en todo el territorio nacional y el carné de manipulador de alimentos en varios departamentos.

- Carné de manipulador de alimentos



- Higiene personal



¿Cuándo lavarse las manos?
Antes y después de manipular alimentos
Luego del uso del baño
Después de tocarse el cabello, la nariz u otras partes del cuerpo
Después de fumar o comer
Después de tocar alimentos crudos

- Vestimenta adecuada



- Capacitación en BPM y elaboración



El local de elaboración

Es necesario contar con un lugar de producción adecuado para la elaboración de alimentos que asegure condiciones de trabajo higiénicas y que cumpla con los requisitos establecidos en el RBN, Decreto 315/94, y ordenanzas municipales, con el objetivo de elaborar productos seguros y que no transmitan enfermedades a quienes lo consuman.

Algunas características del lugar de producción

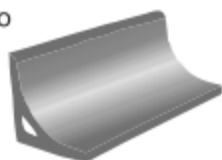
-El edificio debe ser de construcción sólida con dispositivos que impidan la entrada de roedores, pájaros, insectos o plagas de cualquier clase.

-Debe contar con buena iluminación. Los elementos luminosos deben estar protegidos por elementos anti-estallido.

-Las paredes, techos y pisos deben ser de fácil limpieza y desinfección. Deben mantenerse limpios y en buen estado de conservación. En las zonas de elaboración, los pisos deben ser de materiales impermeables y tener un declive para la evacuación rápida del agua de lavado hacia un desagüe.

-En sectores de elaboración las paredes deben tener azulejos, pinturas lavables, cerámicas vidriadas, mármol y/o láminas metálicas inoxidables, hasta 2 metros de altura.

-Las uniones al piso deben contar con ángulo redondeado (zócalo sanitario) y la unión con las paredes hasta la altura del revestimiento también.



Zócalo sanitario

Calidad de agua

El agua que se utilice para la elaboración del producto, la limpieza de las instalaciones, equipos y utensilios debe de ser potable.

Si proviene de la red pública de abastecimiento de agua potable, se aconseja realizar análisis microbiológicos y físico-químicos por lo menos una vez al año.

De lo contrario se deberán emplear sistemas de tratamientos adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, y se deberá llevar un control y monitoreo frecuente de la potabilidad de la misma.

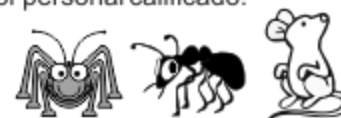
Si se cuenta con tanque de almacenamiento de agua, éstos deben ser higienizados con una frecuencia mínima de 6 meses.



Manejo integral de plagas

Se deben tomar medidas efectivas para excluir y prevenir el ingreso y anidamiento de plagas para proteger a los alimentos de su contaminación.

La aplicación de métodos físicos o químicos permitidos para su prevención o eliminación debe ser realizado por personal calificado.



Manejo de residuos

Para prevenir que los residuos sean un foco de contaminación y atracción de plagas se debe disponer de recipientes de desechos en cantidades suficientes, retirarlos cada vez que sea necesario y mantenerlos tapados y limpios.

Almacenamiento de materias primas y productos elaborados

Se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

-Almacenar en un lugar ordenado, limpio, con buena ventilación e iluminación, al resguardo del sol, excesos de humedad y plagas.

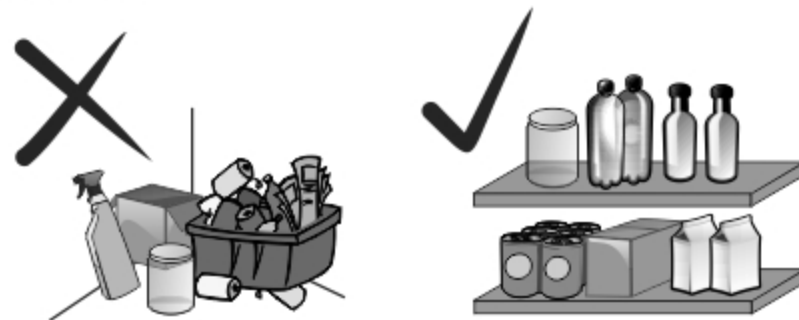
-El almacenamiento de productos ya elaborados debe estar separado de las materias primas crudas.

-No colocar materias primas y productos terminados directamente sobre el piso o en contacto con las paredes.

-Realizar una buena rotación, de forma tal que lo primero en vencerse sea lo primero en usarse, tanto para materias primas como para productos terminados.

-Mantener la cadena de frío en todo momento para las materias primas y productos que requieran refrigeración.

-Mantener los productos químicos (limpieza, desinfección, plaguicidas, etc.) identificados, bien cerrados y en un sector separado de los insumos alimentarios y alimentos elaborados.



COMERCIALIZACIÓN

La comercialización en todo proceso productivo es uno de los elementos más importantes. Este proceso tiene como objetivo hacer llegar los bienes o productos desde el productor al consumidor, generando una ganancia para quien lo produce. Es fundamental estudiar y conocer el mercado como un paso previo a la producción y comercialización de los productos.



El mercado

El mercado es el conjunto de compradores y vendedores con las facilidades necesarias para realizar operaciones comerciales.

Como primera etapa para conocer el mercado en el que se quiere ingresar y posicionar, es necesario realizar una correcta investigación del mercado. Dicha investigación va a determinar mercados más prometedores, posibilidades de ventas y pautas para la comercialización.

Una de las formas para investigar el mercado es estudiar qué se produce y vende (la oferta) y qué se solicita o necesita en el mercado (la demanda).

El estudio de la oferta se puede realizar teniendo en cuenta qué productos se están ofreciendo al mercado y en qué condiciones. Los cambios en la demanda se pueden visualizar observando lo que los consumidores están adquiriendo y evaluando permanentemente negocios y oportunidades comerciales.

Una vez obtenida esta información y habiendo definido el perfil del cliente al que hay que apuntar, se está en condiciones de desarrollar un producto. Luego se debe planificar cómo se va a ingresar el producto al mercado realizando un análisis de la situación, considerando las oportunidades, competencias y relación costo/inversión.

Se debe establecer un plan de acción a corto plazo que permita una rápida inserción comercial y una estrategia a más largo plazo para lograr sustentabilidad comercial.

El producto

Es un bien o servicio que se brinda a quien lo adquiere para su satisfacción, uso y beneficio.

Los productos deben reunir como condiciones implícitas básicas, tres aspectos: calidad, garantía y precio. Estos aspectos en conjunto brindarán la posibilidad de lograr una rápida y sostenida presencia en el mercado.

Un parámetro importante en la comercialización, es la presentación del producto en lo referente al envase y la etiqueta. La primera impresión que brindará el producto es a través de estos dos elementos.

Los envases deben ser los adecuados para el tipo de producto, tratando que sean agradables o llamativos para lograr impacto visual en el consumidor.

La función de la etiqueta es la de transmitir la mayor cantidad de información del producto y sus bondades, así como seducir visualmente al potencial comprador, además de poseer la información obligatoria por reglamentación.

La etiqueta

La etiqueta o rótulo debe cumplir con las siguientes características:

- ser adaptable al envase,
- de material resistente y adecuado a las necesidades del producto
- tener un diseño adecuado y mensaje claro de marca y producto

Para poder comercializar dulces, la etiqueta debe contener la información obligatoria que se detalla a continuación:



La marca

Es un signo de propiedad, su reputación brindará confianza al consumidor y será lo que lo diferencie de la competencia. Lograr una marca que sea reconocida ayudará a impulsar la venta del producto y por lo tanto, posicionarlo en el mercado.

COSTOS Y PRECIOS

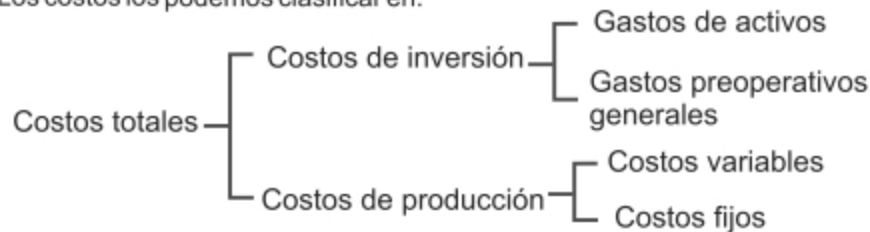
La última etapa del proceso, una vez realizado el estudio de mercado, es la referente al estudio de los costos de producción y determinación del precio de venta. Para determinar éstos hay que hacer un análisis detallado de todos los costos que intervienen en el proceso.

Costos



El costo es la inversión económica que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio.

Los costos los podemos clasificar en:



Costos de inversión

Es la inversión necesaria para poner a funcionar la empresa. Se compone de Gastos de activos, como son los gastos en infraestructura y maquinaria y de Gastos preoperativos generales

Gastos de activos

Son las máquinas y otros implementos necesarios para la fabricación del producto, algunos ejemplos se listan a continuación:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| - Pileta de lavado | - Espátulas |
| - Paila | - Ollas de acero inoxidable |
| - Tamizadora | - Tablas de picar |
| - Lavamanos | - Mesa acero inoxidable |
| - Balanza | - Uniformes |
| - Calculadora | - Anafe |
| - Cucharas | - Jarras plásticas medidoras |



Gastos preoperativos generales

Es el resto de la inversión necesaria para poner en marcha el negocio, como ser legalización, trámites, permisos, habilitaciones, etc.

Costos de producción

Son los que permiten obtener los productos a partir de las materias primas mediante el proceso de elaboración. Es la suma del costo variable más el costo fijo. Se puede expresar en valores unitarios o en valores totales

Costo Total de Producción = Costo Variable Total + Costo Fijo Total

Costo Total de Producción unitario = Costo Variable unitario + Costo Fijo unitario

Costos variables

Son los costos que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa. Algunos ejemplos son:

- Mano de obra directa (a destajo, zafral, etc.)
- Materias primas directas
- Materiales e insumos directos
- Envases y etiquetas

Costos fijos

Son los costos en que se incurre mensualmente y para los cuales se debe disponer de una reserva para afrontarlos. Estos costos permanecen constantes independientemente de la actividad de la empresa. Se podrían llamar costos de "mantener la empresa abierta", se realice o no la producción, se venda o no la mercadería, dichos costos igual deben ser afrontados por la empresa. Dentro de ellos están:

- alquiler del local de elaboración,
- contratación de servicios de luz, agua, teléfono, etc.
- amortizaciones o depreciaciones,

Precio de venta

Es el valor de los productos que se venden a los clientes. Se puede establecer como la suma de los costos totales más el beneficio económico. Para la determinación del mismo es importante tener en cuenta los objetivos de la empresa y las expectativas del cliente.

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio (PE) es la mínima cantidad de producto que se debe vender para cubrir los costos totales.

Se dice que una empresa está en su punto de equilibrio cuando no genera ni ganancias ni pérdidas; es decir, cuando el beneficio es igual a cero.

El punto de equilibrio se calcula:

- sueldo y cargas sociales de personal fijo si lo hubiere (por ejemplo personal administrativo)
- seguros,
- impuestos fijos.

$$PE = \frac{\text{Costo fijo total}}{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo variable unitario}} = \text{Cantidad}$$

$$PE \text{ en } \$ = \text{Cantidad} \times \text{Precio de venta}$$

Costos de materias primas de mermelada y dulce de corte de butiá

A modo de complementar la información previamente brindada, se proporcionan los precios de los ingredientes necesarios para la elaboración de la mermelada y dulce de corte de butiá a julio del 2010. Esta información puede y debe ser incluida en el estudio de costos a realizar.

Insumo	\$U/Kg de insumo*	\$U/Kg de mermelada	\$U/Kg de dulce de corte
Pulpa de butiá	11	4.8	4.8
Azúcar	17	9.9	9.9
Pectina	347	3.4	---
Agar agar	567	---	9.9
Ác. cítrico	42	0.02	0.02
Ác. málico	118	0.06	0.06
Total		18.18	24.68

*Los precios están libres de IVA, con fecha julio 2010 en Montevideo.

Adicionalmente, para profundizar en costos y precios, se recomienda solicitar apoyo técnico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CODEX ALIMENTARIUS. *Código internacional de prácticas recomendado-principios generales de higiene*. Roma: FAO; OMS, 2003. (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4)
- INSTITUTO URUGUAYO DE NORMAS TÉCNICAS (Uruguay). UNIT 1117: *Buenas prácticas en empresas alimentarias- requisitos*. Montevideo: UNIT, 2007.
- INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL. DIVISIÓN SALUD. *Manual para manipuladores de alimentos*. Montevideo: IMM, 2006.
- ITDG. Costos y determinación de precios. En: ITDG. *Frutas en almíbar*. Lima: ITDG, 1999. pp. 23-30. (Serie Procesamiento de Alimentos; 15).
- LATU. DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS. *Curso-taller para manipuladores de alimentos*. Montevideo: LATU, 2009.
- LATU. DEPARTAMENTO DE PROYECTOS AGROALIMENTARIOS. *Curso-taller procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y a pequeña escala*. Montevideo: LATU, 2010.
- PASTORINO, Natalia. *Desarrollo de productos*. Montevideo: LATU, 2010. (Informe de Proyecto Aprovechamiento Agroalimentario del Fruto de la Palmera Butiá (Butia capitata)).
- PINTO, Ángel, et al. *Curso mercados, productos y estrategias*. Montevideo: LATU, 2009.
- PINTO, Ángel, et al. *Curso ventas*. Montevideo: LATU, 2009.
- RAUCH, George. *Fabricación de mermeladas*. Zaragoza: Acribia, [s.d.].
- RED DE CAJAS DE HERRAMIENTAS MYPYME. *Costos* [En línea]. Guatemala: Red de cajas de herramientas Mypyme, s.d. [Consulta: 12 de octubre de 2010]. Disponible en: <http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/costos.htm>
- RED DE CAJAS DE HERRAMIENTAS MYPYME. *Precio* [En línea]. Guatemala: Red de cajas de herramientas Mypyme, s.d. [Consulta: 12 de octubre de 2010]. Disponible en: http://www.negociosgt.com/main.php?id_area=131
- Uruguay. Decreto N° 315/1994. *Reglamento Bromatológico Nacional*. Montevideo: IMPO, 2010.

CONTACTO

Si usted quisiera ampliar esta información, puede contactarse con el LATU:

Departamento de Gestión y Transferencia Tecnológica para el Desarrollo Local.



Av. Italia 6201, Montevideo, Uruguay



2601. 3724 int. 1274



desarrollolocal@latu.org.uy

El LATU busca contribuir desde su ámbito institucional, articuladamente con otras instituciones públicas y privadas, al desarrollo del sector productivo nacional, en particular de micro y pequeñas empresas, de manera que se traduzca en un crecimiento del mismo y que redunde en fuentes de empleo y contribución al desarrollo social.