



Universidad Autónoma Metropolitana

Unidad Iztapalapa

CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

LICENCIATURA EN ADMINISTRACION

TRABAJO DE TESINA
SOBRE MICROEMPRESAS

SOCIEDAD DE BIENESTAR
UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

PROFR. GUILLERMO GARDUÑO VALERO

ALUMNA:
JANET CRISTINA TORRES ROBLES
94223311

24 DE MAYO DE 2002



Casa abierta al tiempo

Universidad Autónoma Metropolitana

Unidad Iztapalapa

**CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN**

**TRABAJO DE TESIS SOBRE
MICROEMPRESAS**

**SOCIEDAD DE BIENESTAR
UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA**


PROF.: GUILLERMO GARDUÑO VALERO

ALUMNA:

JANET CRISTINA TORRES ROBLES
94223311

24 DE MAYO DE 2002

AGRADECIMIENTOS

Estas a mi lado cuando llueve en mi cuando quiero sol,
te siento a mi lado porque yo sin ti ¿qué sería yo?
Gracias por estar en mi vida, mi héroe
y darme lo mas grande que se puede tener.

A ti pequeñito, porque son en tus ojos
donde puedo creer en de verdad existe el mañana

A ti mami y papi, que nunca se cansaron de creer en mi,
que pasaron conmigo los mejores y peores momentos
y que a pesar de ello siempre me enseñaron un mundo mejor.

A ti mis hermanitos, que con sus sonrisas y su paciencia
me han dado el sentimiento de que
puedo lograr todo lo que imagine,
¿qué habría hecho sin ustedes, par de locos?

Gracias a esta Universidad que formo mi carácter y me enseñó
el mundo por medio de sus maestros y compañeros.

Gracias a Dios, por darme la oportunidad de ver este mundo
de reconocerte dentro de el, de saber que eres tu quien me
sostiene y me permite crecer. Gracias

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

PROYECTO: UNA VIDA SANA AUNQUE NO SE TEMPORADA

CONTENIDO	PAGINA
Agradecimientos	2
Índice	3
Introducción	4
Idea general	5
El mercado actual (cautivo)	8
Ventajas del producto	9
Materiales disponibles	11
Para empezar	12
Gama de productos	17
Gastos y contabilidad	21
Ideas de comercialización	23
Expandiendo el mercado	24
Nuevas recetas	27
Aciertos y errores	31
Que ha cambiado	33
Hasta donde quiero llegar	34
Nuevas adquisiciones	35
Que puedo mejorar	36
Conclusiones	38
Anexo	40

Introducción

El inicio de una empresa siempre es difícil, aun teniendo todos los elementos habrá aciertos y errores, sin embargo en ambas condiciones se puede aprender, aplicar y cambiar la metodología, la planeación y sobretodo el enfoque de proyección de los productos.

Dado que las frutas juegan un papel muy importante en la nutrición humana, ya que poseen sustancias alimenticias indispensables para el organismo, además de otras propiedades que no tienen el resto de los alimentos. Sin duda, comer frutas en el desayuno, como postre o merienda, es una decisión muy sana; además, la variedad es tal que resulta difícil aburrirse. Se pueden comprar frutas frescas todo el año, y si atendemos a las temporadas podremos consumirlas de muy buena calidad. México es sin duda un gran abastecedor de no solo fruta sino también de verdura por lo que permite que tanto la cocina como la alimentación mexicana este llena de sabores exóticos y estupendos.

Este trabajo pretende mostrar una manera en la que se puede obtener los productos de alta calidad en diversas épocas del año, sin necesidad de que sea temporada podemos consumir lo que mas nos gusta y nos nutre; por medio del almacenamiento de productos perecederos.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Idea General

El propósito principal que tengo es conformar mi propia microempresa, es decir, un negocio con una estructura fuerte y bien diseñada, además de tomar elementos existentes en conjunto con las experiencias que pueden moldear la dirección que tendrá la mencionada microempresa.

Retomando, la empresa de envasados y conservas es una empresa básicamente familiar, la producción se lleva a cabo en el hogar con conocimientos, utensilios y materiales propios.

Las ventas se efectúan entre la gente más allegada, por lo que existe ya un mercado capturado entre los que prefieren este tipo de conservas, tales como familiares, amigos y vecinos, sin embargo este tipo de ventas no son muy voluminosas por tratarse de un uso netamente casero.

Las ventajas que estos productos ofrecen es la garantía que por medio de las técnicas de envasado al vacío se pueden conservar los alimentos (ya sea fruta, verdura o incluso guisados) sin conservadores con una larga tiempo de caducidad ya que puede extenderse por alrededor de 8 años en un almacén regular, además este producto brinda a los consumidores la posibilidad de obtener alimentos con el mismo grado nutricional que los frescos, con diferencia que puede comprarlos en cualquier época del año.

Los objetivos.

Comercialización de estas conservas en un mercado más amplio por medio de promoción como por ejemplo, dando a conocer este producto y sus ventajas a posibles clientes.

Bajar costos en la producción para proporcionar un mejor precio y mayores ventas.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Optimizar las técnicas y recursos para una mejor fuente de ingreso e inversión.

Crecimiento de esta microempresa por medio del esfuerzo y la investigación de las mejores alternativas en el campo.

Para finalizar quisiera expresar lo que significa mi negocio. En este momento puede decir que es mas que una alternativa, es una de las mejores ideas que he tenido, el negocio tal y como esta es una fuente de ingreso par ala familia; sin embargo lo mas importante es que podamos avanzar en beneficio de nuestro propio negocio. En el futuro mediano espero hacerme cargo de cada segmento del negocio, ya que no es igual estar al frente personalmente que en forma eventual. Para nosotros lo mas importante son las recomendaciones donde se comuniquen la cultura del almacenaje.

Tener un negocio no es solo mantener ventas y obtener ganancias significa que aumentara nuestra responsabilidad con el, además de custodiar el buen manejo de lo que obtenemos se necesitara dar mas tiempo a este si se desea que crezca y permanezca. Por lo que puedo decir que en mediano plazo deseo distribuir estos productos en presentación gourmet, lo cual garantizara que los costos sean cubiertos.

Después de realizar el análisis al negocio Sociedad de Bienestar, se encontró que podría establecer algunas estrategias a fin de mejorar su desempeño, tales como:

- ✓ Buscar productos adicionales para hacer mayor su gama de productos.
- ✓ Maximizar el rendimiento de los materiales
- ✓ Poner cuotas de productos predeterminadas
- ✓ Buscar mejores canales de distribución
- ✓ Buscar a los proveedores de materia prima mas económicos.
- ✓ Promocionarse en volantes

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

- ✓ Promocionarse en ferias gastronómicas
- ✓ Eliminar la incertidumbre por medio de hacer que los clientes sean variados y constantes.
- ✓ Posicionarse de clientes efectivos que brinden a la empresa respaldo por medio de sus compras y recomendaciones

Planes a corto plazo

- ✓ Elaborar un folleto y regalarlo anexo a la compra, tenerlos listos.
- ✓ Buscar las ferias gastronómicas e instalarse
- ✓ Financiarse con las ganancias que se obtienen, ahora en adelante.

Hay muchas otras cosas que podrían decirse del plan estratégico, sin embargo se deberá hacer pruebas externas a fin de instalarlas con mayor seriedad.

El mercado actual

El mercado con el cual se cuenta actualmente es el de los conocidos en la comunidad donde vivimos, esto es, vecinos, amigos, familiares de vecinos y amigos. Dado que la empresa comenzó siendo de consumo familiar, esto ya que las conservas solo se envasaban para las necesidades apremiantes de la familia la idea principal es que se comparan los productos de temporada par a envasarlo esto garantiza que se podrán comprar los productos de la mas alta calidad, a menor costo; además de permitir que las conservas tengan mayor tiempo de caducidad.

De alguna manera la gente mas cercana a nosotros sabia que en épocas difíciles o de escasez tendríamos las frutas o la verduras que no son temporadas en nuestro almacén, de esta manera la gente empezó a buscarnos, primero los amigos y luego los conocidos. Es ante esta situación que creemos que hacer las conservas en mayores cantidades y ofrecerlas redituara en ganancias.

El mercado actual es pequeño, creemos que al informar en cuanto a los beneficios adicionales de la técnica de envasado al vacío podremos mejorar su penetración a posibles clientes.

Ventajas del producto

Dado que le cliente comprara los productos por los que estos le aporten y por el valor que encuentre en ellos podemos decir que los productos envasados que ofrece SOCIEDAD DE BIENESTAR tienen la seguridad de que son 100% de la mejor calidad, ya que para esta técnica no se admiten producto con indicios de putrefacción por mínimos que sean, no contienen conservadores y pueden ser consumidos por cualquier persona.

Los productos envasados al vacío permiten mantener sus nutrientes naturales, tal y como si acabaras de traer del mercado.

Esta técnica es tan eficaz que permite almacenar alimentos por un periodo de tiempo mucho mas largo, así que se pueden organizar un almacén familiar con el fin de prepararse par tiempos difíciles, como pueden ser el desempleo, los desastres naturales, enfermedades, problemas financieros o simplemente para degustar algún vegetal o fruta fuera de temporada.

Existen más razones por la que este productos es mas ventajoso que otros las cuales se enumera a continuación:

- Consumir las frutas o verduras a destiempo, como el jitomate en tiempo de frío
- Consumir un producto con las mismas características nutrimentales ya que el producto es envasado al vacío
- Es menor el costo y alta la calidad, porque las materias primas son adquiridas en temporadas donde son naturalmente cosechadas y se puede escoger lo mejor de ellas a bajo precio.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

- Al almacenar alimentos también trae beneficios en tiempo de escasez y contingencia social, es decir, en caso de una alza excesiva en los precios se puede consumir alimentos sin necesidad de comprarlos a precios altos, o en caso de un desastre natural o tal vez de guerra o alzamientos donde no se puede salir del domicilio, se tendrá con que alimentar a la familia mientras tanto, principalmente este es el espíritu de almacenar alimentos por medios de envasados.
- Se puede hacer combinación de alimentos para obtener una diversidad de sabores incluso se puede almacenar otros alimentos elaborados, como los guisados o cócteles.

Materiales disponibles

En estos momentos la microempresa cuenta con los siguientes componentes:

- Idea e iniciativa
- Recetas y capacitación
- Utensilios y materiales para una producción mínima
- Recursos y contactos para adquirir los mejores productos de la temporada
- Un inversión de aproximadamente \$1,000.00 por concepto de compra de fruta y verdura.

Recursos materiales:

- 2 ollas de presión (autoclave) con capacidad para 6 frascos
- Frascos
- Tapas de doble rosca
- Utensilios, como espátulas, cucharas, agarraderas, etc.
- Estufa
- Almacén
- Anaqueles
- Etiquetas

Para empezar

Dado que los alimentos que se desean conservar no serán de consumo inmediato tendrán que esperar en lugar fresco y seco además de mantenerlos lejos de la luz y de alteraciones físicas se deben considerar la calidad de los frascos y tapas, que resguardaran los alimentos

Algunos aspectos técnicos son:

Paras los frascos, se debe:

- Nunca utilizar productos con dudosa calidad o madurez
- Inspeccionar los frascos visualmente, para evitar rajaduras, despostilladuras y borde en la superficie del sellado
- Que sea de la medida exacta con la tapa adecuada
- No utilizar cepillo para limpiarlos
- Esterilizarlo previamente
- Evitar cambio de temperatura bruscos
- Nunca poner agua caliente en un frasco frío

Para las tapas y roscas existen varias marcas de tapas de dos piezas, de preferencia se buscan aquellas que sean de aluminio, estas deberán tratarse con

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

mucho cuidado principalmente los sellos, evitando lastimar el sello. Es importante se esterilicen y sean lavadas con agua caliente.

Verificar la olla sea adecuada y sin problemas

Tener a la mano los utensilios necesarios como lienzo, pinzas, madera, etc.

Forma de preservar alimentos:

Alimento	Se preservan
Frutas	En almíbar En su propio jugo, sin azúcar Mermeladas
Verduras	En vinagre En salmuera

Se debe considerar el tiempo del proceso ya que existe la posibilidad de que al ser menor al requerido no tendrá el sabor preciso o al darle mayor tiempo la apariencia y consistencia se puede ver mermada además de poner en peligro la seguridad de los usuarios, esto porque los frascos tienen cierta resistencia al calor por ser de vidrio y al excederla pueden fracturarse o romperse.

Debe tomarse en cuenta también la altitud de la ciudad donde se envasa esto es importante ya que dependerá de estos ingredientes y tiempo de cocción.

Dado que este procedimiento se efectúa en olla autoclave cada producto tiene tiempos distintos de procesamiento, a continuación se muestran algunos ejemplos.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Vegetales	Tiempo en min. para un frasco con ½ kilo	Tiempo en min. para un frasco con 1 kilo
Betabeles	30	40
Champiñones	30	35
Calabacitas	25	30
Acelgas y espinacas	70	90

Las frutas, los vegetales ácidos, los encurtidos, las mermeladas y conservas deben ser procesados en olla a baño maría para asegurar la destrucción de todos los microorganismos o bacterias que causan descomposición.

Lo que nunca se debe olvidar

Leer la receta del producto a envasar antes del procedimiento

Preparar todo el equipo y accesorios necesarios. Llenar la olla donde se realizara el procedimiento hasta la mitad, ya que deberá estar a la misma temperatura que esta el producto.

Preparar las soluciones de sal-vinagre-agua y almíbar de azúcar si son necesarios.

Revisar visualmente los frascos en busca del borde mellados o rajaduras en el borde de sellado.

Esterilizar los frascos por diez minutos

Usar los productos en su punto firme y fresco. Seleccionar por tamaño, estado de madurez y color.

Lavar y escurrir las frutas y vegetales antes de quitarle la cáscara, centro, hueso o semillas.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

No desperdiciar tiempo entre operaciones de preparado, llenado y procesado.

Preparar solamente el producto que pueda procesarse inmediatamente.

Cubrir el producto con agua hirviendo. Aunque, hirviendo salmuera o solución para encurtidos dejando media pulgada. Sin llenar o lo que marque la receta.

Limpiar los bordes y rosca del frasco con una tela limpia y húmeda, antes de colocar la tapa.

Depositar cada frasco a medida que sea llena, dentro de la olla. El agua puede estar caliente pero no hirviendo. Una vez que los frascos están colocados, agregar agua hasta cubrirlos, entre 1 y 2 pulgadas por debajo de la tapa. Hervir, cuando ya este hirviendo reducir el calor hasta que el agua hierva con calma y constantemente. Comenzar a contar el tiempo y procesar por el lapso recomendado.

Sacar los frascos de la olla. Revisar el sellado, si la rosca esta floja, asegurarla con firmeza sin apretar ya que el hule del sello esta muy caliente y puede deshacerse. Pararlos sobre un trozo de tela o de madera protegiéndolos contra corrientes de aire frío, para que se enfríen, de doce a veinticuatro horas. Revisar el sellado. No ajustar las tapas después de haberse enfriado. Si el centro de la tapa esta hacia abajo y no se mueve, el frasco esta sellado. Quitar la banda roscada y limpiar el frasco con una tela húmeda.

Colocar las etiquetas de fecha de elaboración y caducidad, de ser posible poner el contenido y procedimiento.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Si por alguna razón se encuentra algún frasco con sello defectuoso. Deberá ser procesado nuevamente. Utilizando una tapa nueva, de lo contrario, refrigerar su contenido y consumirlo en breve.

Se debe elegir el proceso adecuado para preservar alimentos en el envasado al vacío.

Los mas importante de desarrollar la observación, a fin de detectar los detalles que son aviso para evitar accidentes, tanto en el procedimiento y consumo pues de no elaborarse correctamente puede ser nocivo para la salud.

Gama de productos

Hay diversas formas de conservar los alimentos una de ellas es las frutas en almíbar.

Las frutas a envasar, deben ser las mejores, casi toda la fruta se puede envasar hay que tomar en cuenta que hay fruta mas jugosa y muy dulces que otras, por lo tanto algunas necesitan poco a algún jarabe, entre ellas la piña, que en su temporada puede envasarse cuando esta bien madura sin nada de azúcar. Hay frutas un poco mas secas que requieren liquido suficiente, también hay fruta que sufre oxidación como la manzana y la pera, las cuales para prevenir su escurrimiento se deben sumergir en una solución de vinagre con sal.

Por ejemplo, para preparar el almíbar, medir el azúcar y el liquido y ponerlos en una cacerola procurando que no hierva.

Tipos de almíbar.

- Liviano: 1 litro de agua mas 2 tazas de azúcar, da como resultado 5 tazas de líquido.
- Mediano: 1 litro de agua mas 3 tazas de azúcar, da como resultado 5 ½ tazas de liquido.
- Pesado: 1 litro de agua mas 4 tazas de azúcar, da como resultado 6 ½ tazas de liquido.

Duraznos, piña, mangos, peras, manzanas, melón, papaya en almíbar.

En todos los casos se deberán escoger las mejores frutas de la temporada, para garantizar que el productos se conservara durante mucho tiempo.

SOCIEDAD DE BIENESTAR

PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Las frutas mencionadas tienden a oxidarse con mucha facilidad por lo que se deberá hacer una mezcla de sal-vinagre-agua para enjuagarlas antes de empezar.

El procedimiento es parecido al mencionado en el apartado "para empezar", se debe en estos casos sacar todas las burbujas de aire para desechar todo contacto con el oxígeno y ayudar a los microorganismos a proliferarse y hacer que el producto se corrompa.

En algunos casos puede hacerse las frutas en almíbar antes de ser envasadas.

Para envasar las frutas al natural.

- Se toma como siempre las mejores frutas de la temporada.
- Se pelan, se cortan, se llena el frasco con las frutas, al final se llena con jugo de la misma fruta o simplemente agua, esto es al gusto del consumidor final.

Para preparar mermeladas o jaleas, pueden seguirse los siguientes pasos.

- Lavar la fruta
- Al obtener la pulpa se pesa para saber que cantidad de azúcar se le va agregar, la cual fluctúa entre 400 y 300 gramos por kilo de fruta según la acidez de esta.
- Siempre se usa fruta bien madura, no hay tiempo fijo de cocimiento, ya que su punto es untable, lo que quiere decir que se pueda untar fácilmente.
- Se puede hacer de una sola fruta o de frutas combinadas, incluyendo las frutas cítricas.
- Y se envasan

Para envasar jugo de frutas

- Se pelan las frutas

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

- Se parte en pedazos pequeños
- Se licua
- Se cose por espacio de 10 minutos
- Se pasa por una tela fina
- Y se envasa

Para envasar VEGETALES

Los vegetales poco ácidos deben ser procesados en olla a presión a una temperatura aproximada de 116°C a 10 libras de presión para asegurarse de que se han destruido todos los microorganismos que producen la descomposición. Las presiones indicadas en esta sección son para alimentos procesados a altitudes menos de 610 metros sobre el nivel del mar.

Algunas cosas que se deben tomar en cuenta:

Envasar los vegetales cuando estos estén recién arrancados y en su mejor etapa para cocinarlos

Lavar y escurrirlos antes de cortarlos o pelarlos manteniéndolos fuera del contacto con el agua ya usada para evitar que se ensucien nuevamente.

Solo tratar el producto que se pueda envasar

Llenar los frascos en forma holgada, de manera que pueda circular libremente el aire

Cubrir los vegetales con agua recién hervida o con el agua en la que ha sido cocidos

Remover las burbujas

El uso de la sal es opcional cuando se envasan vegetales. La cantidad de una cucharadita por cada 4 litros. Solo si se desea agregar sabor.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Algunas formas de preparar las conservas, así como la presentación de ellas para el público son:

Jitomate

El jitomate puede prepararse en varias maneras tales como: al natural, en jugo, sazonado o en capsu.

Al natural

Los jitomates seleccionados deben ser firmes y grandes, lavarlos perfectamente, se les quita la piel remojando un poco en agua caliente, ponerlos en los frascos de forma que puedan estar compactados lo mejor posible.

En puré sazonado

Se requiere además de lo anterior

4 kilos de tomates pelados, sin centro y picados

3 tazas de cebolla picada

2 tazas de zanahoria rayada

2 tazas de apio picado

1 taza de pimientos morrones verde (3 medianos)

1 cucharada de cal

jugo de jitomate

de pus de pelarlos y quitarle los centros se deben cortar en pedazos pequeños, se cosen por 5 minutos y se pasa por una doladera para quitar las semillas el jugo se vuelve a poner el jugo hasta que hierva ligeramente. Se puede agregar sal o azúcar según el gusto que se le quiera dar.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Gatos y contabilidad

Este es uno de los rubros mas dificiles ya que expresar el trabajo en dinero no es tarea facil sin embargo tiene que efectuarse.

El aspecto del dinero es mas o menos la siguiente:

Producto	Precio producto	Frasco con tapa	Gas, utensilios e ingredientes	Etiquetas	Otros	Total	Precio de mercado
Fresa	4.00	4.20	4.00	1.25	2.50	15.95	20.50
Zanahoria	2.00	4.20	4.00	1.25	0.50	11.95	15.50
Durazno	7.00	4.20	4.00	1.25	0.50	16.95	22.00
Calabaza	2.50	4.20	4.00	1.25	0.50	12.45	16.00
Mango	5.00	4.20	4.00	1.25	2.50	16.95	22.00
Pera	6.00	4.20	4.00	1.25	0.50	15.95	20.50
Piña	6.00	4.20	4.00	1.25	0.50	15.95	20.50
Guayaba	4.00	4.20	4.00	1.25	0.50	13.95	18.00
Manzana	6.50	4.20	4.00	1.25	0.50	16.45	21.00
Chiles	2.50	4.20	4.00	1.25	2.00	13.95	18.00
Jitomate	4.00	4.20	4.00	1.25	0.00	13.45	17.50

Como podemos apreciar en el cuadro anterior se plasma algunos ejemplos de costos y su precio final, con esta información y reflejado en las ventas que tenemos se dice que hay productos que pueden producir y colocar bien como la mermelada de fresa, los duraznos, mango, pera, piña, guayaba, manzana, los chiles y el jitomate son mejores para producirlos en cambio las zanahorias y las calabazas tienen un costo elevado por lo que en el mercado no son aceptados.

Entre otras cosas un costo que debe ser considerado es el que tienen los costos fijos como el gas, los frascos, las tapas y el desgaste de los utensilios los cuales son necesarios para producir los envasados.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Este es uno de los apartados, mas importantes que son necesarios para efectuar una buena planeación, sin el no se puede proyectar la empresa o negocio en el futuro, la forma en que se puede tener una tesorería efectiva es separar lo que es del negocio y lo que es de la familia, si se combinan estas dos cosas puede haber problemas de no identificar cuales son los ingresos y los egresos que esta reportando el negocio, en este caso particular ha sido un desafío hacerlo ya que en un principio no se tenia la idea de establecer un negocio como tal, sino que al paso del tiempo se ha efectuado ventas importantes, para instituir una forma de control no hemos auxiliado de una libreta contable para registrar cuando se vende un producto y cuando se toma dinero para las compras de insumos (frutas y verduras), realmente no se ha tomado en cuenta contabilizar los activos fijos, como lo son las ollas, estufas, utensilios, anaqueles, etc.

Dado que nosotros tenemos un negocio sujeto a las temporadas del año los fondos deben estar disponibles cuando tenemos que adquirir fruta o verdura para envasar, algunas de las conservas son de un precio elevado con relación a las otras, así que planear acciones como las siguientes:

- Las compras en los momentos mas adecuado será una forma de reducir los costos
- Acomodar los frascos de mejor forma para elaborar mas de los que se elaboran ahora
- Para mayoreo de una doma cosa como una tanda de jitomate
- Darle mantenimiento a la estufa y olla para evitar mayor tiempo de cocción

Ideas de comercialización

Este apartado tiene diversas proyecciones ya que el presentar el producto y ayudar al público a aceptarlo en su vida cotidiana.

Creemos que al dar información a los clientes estos tendrán mayor confianza y descubrirán los beneficios que se obtienen al conservar alimentos, así que elaboramos etiquetas con la información necesaria para hacer buen uso de los envasados y conservas, es decir, que colocamos tal como en el folleto que a continuación presentamos: (Ver anexo)

Expandiendo el mercado

Para este apartado se considera lo que nosotros como distribuidor de bienes puede ofrecer a los clientes, es decir, determinar los que los clientes desean ya sea que se trate de personas que comercian nuestro producto y los clientes finales que serán quienes consuman el producto. Por lo que es necesario averiguar quienes abastecen al mercado, en que épocas y a que precios, así como el volumen de las ventas, su presentación, empaque, etc. Al tratar de comprender el estilo que llevan otras empresas se descubrió lo siguiente.

La empresa no tiene competidores idénticos dentro del mercado que ya haya penetrado, puesto que no hay otro proveedor que ofrezca nuestro producto, sin embargo existen marcas que de una manera similar dan al cliente un producto que momentáneamente sustituye al nuestro los competidores pueden ser las empresas empacadoras de alimentos de latas, se dan a los clientes productos conservados dentro de latas de aluminio que tienen conservadores y son mas baratos. Sin embargo lo que nosotros vendemos es el concepto de una vida sana cosa que los demás productos con conservadores no ofrecen.

Una de las formas en las que creemos que podemos penetrar mas el mercado es sabiendo lo que los clientes buscan en nuestro producto entendiéndose por estos no solo las personas que compran y venden los productos en la cadena de mercadeo, sino también el consumidor final, aunque en muchos de los casos lo vendemos al que los va a consumir es necesario averiguar quien abastece al mercado, en que épocas y a que precios. Puesto que en muchos casos la finalidad será iniciar o aumentar el suministro de un producto dado, por lo que se debe tratar de comprender las repercusiones que ello puede tener en el mercado.

Para responder a esas preguntas también es preciso reunir información. Las fuentes son variadas y ningunas de ellas basta por si sola. Por que vemos que debemos

SOCIEDAD DE BIENESTAR

PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

consultar la opinión de individuos bien informado, especialmente de aquellos que participan activamente en el comercio. Además, suele haber estadísticas útiles que den ser examinadas, tale como información sobre precios o sobre el volumen de los productos que llegan al mercado. A medida que se adquiere mas experiencia, las propias observaciones resultaran muy valiosas. Es importante verificar la información cuando sea posible. Aun en ese caso, se observara que hay juicios contradictorios, porque las opiniones de las diversas personas suelen ser limitadas y parciales. Se debe tratar de convertirse en un experto sobre las necesidades del mercadeo y debe absorber toda la información posible en beneficio de la empresa que representamos.

Es importante comprender desde el comienzo el lugar que ocupan los productos en la dieta de la población y en el mercado, es decir, determinar para que se utilizan y a quien y como se venden normalmente. Hay que averiguar ante todo como se utiliza el producto, si se consume crudo o si se cuece o elabora (o prepara) ante de venta. Por lo general, si el producto se ha de consumir fresco, los requisitos de calidad son altos, especialmente en lo que respecta a la presentación. La función del producto en la dieta influye en las ventas y en las características de la comercializacion. Algunos productos son básicos y constituyen parte importante de la alimentación, mientras que otros se compran normalmente cuando pueden obtener a buen precio. Algunos se utilizan en pequeñas cantidades por su sabor en tanto que otros son productos de lujo.

Dado la información que se aprecia anteriormente hay una idea que deseamos agregar al concepto de negocio. La cual es que los productos que se envasa la Sociedad de Bienestar se dirija al mercado gourmet de este modo el gasto se observaría por si solo, según nuestra información estos pueden venderse en lugares como Palacio de Hierro, Liverpool, tiendas de este tipo en los que la presentación es lo que cuenta.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

La expansión del mercado se había pensado en un principio es que se incorporara a la venta en establecimientos de abarrotes cosa que ha sido buena solo en el caso de las frutas ya que las verduras no son tan apreciadas por entenderse en la mayoría del tiempo en forma fresca y mas barata así que envasar mango, piña o durazno por mencionar algunos se concede el antojo, pero si se desea elaborar una sopa de verduras se optara por comprar las verduras frescas.

Nuevas recetas

El envasar alimentos parece que puede ser tarea de una persona que tenga conocimientos amplios en el manejo de la fruta y verdura, sobre todo en las temporadas que se dan ciertos productos, y sin embargo al ir pasando el tiempo en la fundación cada vez mas sólida de la empresa hemos descubierto que podemos aprender mucho de lo que pensamos aun de los que hasta ahora hubiésemos imaginado.

Algunas nuevas cosas que hemos averiguado es como controlar la acidez en productos que antes nos negábamos a darle por lo menos importancia tales como los nopales, las papas, limones, naranja, etc. Todas ellas conteniendo un alto contenido de posibilidades de descomponerse en poco tiempo, no cumpliendo así con lo solicitado en nuestra empresa.

La explicación es la siguiente:

Existen microorganismos causantes del botulismo que no puede eliminarse fácilmente por el calor, y que crece en la ausencia del oxígeno para producir un veneno mortal. Este, sin embargo no puede crecer en la acidez de la mayoría de las frutas y vegetales encurtidos (escabeche). Los alimentos de alta acidez pueden envasarse en un baño de agua hirviendo; sin embargo aquellos de baja acidez no deben envasarse en una olla de presión. Si no se echarían perder, pero si no se siguen las instrucciones también al pie de la letra puede intoxicar a la gente que consuma el producto.

Dado esta advertencia preferíamos no envasar los alimentos con alta acidez, con lo de baja podríamos controlarlo vigilando que estas preparaciones tuvieran un estricto control en el baño maría que exige cada fruta o verdura según el tiempo de sellado de los frascos así que recurrimos a la siguiente recomendación:

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Los alimentos con alta acidez deben ser envasados en el agua hirviendo, se puede usar un tiesto (olla autoclave) para que este lo suficientemente profundo como para que el agua cubra las tapas de los frascos y tenga espacio para que hierva libremente, la olla tiene que tener una tapa que cierra herméticamente y una parrilla metálica o de madera que permita que los frascos no toquen el fondo.

Otro de los rubros en los que aprendimos lo referente a la buena fabricación de los productos son los tiempo de cocción de acuerdo al nivel del mar esto es necesario saber y aprender a fin de usar la olla de presión de la mejor manera, verificando siempre que las recetas sean ajustadas a la ciudad donde se radique. Algunos ejemplos son:

Los cambios en el tiempo de cocción con respecto a la altura sobre el nivel del mar:

Altitud en metros	20 minutos o menos en minutos	Mas de 20 minutos En
300	1	2
600	2	4
900	3	6
1200	4	8
1500	5	10
1800	6	12
2100	7	14
2400	8	16
2700	9	18
3000	10	20
3300	11	22
3600	12	24
3900	13	26
4200	14	28
5000	15	30

Cuando se refiere la tabla anterior a 20 minutos menos o mas es el tiempo en el que le producto esta en el fuego, en los primeros casos puede parecer

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

insignificante el cambio de uno o dos minutos, pero si verificamos los 3000 metros la diferencia es de 10 minutos por lo que para conservar el alimentos estos minutos son vitales, por lo que no se debe tomara a la ligera la - recomendación anterior

Otra de las aportaciones es la elaboración de la pectina que es un conservador natural para un tipo de alimento que se conserve no por mucho tiempo, entonces podemos saber que la pectina se encuentra en forma natural en las cáscaras de frutas cítricas y en las manzanas, la que se puede extraer fácilmente para fines comerciales o de uso casero.

Aquí mostrare una forma sencilla de elaboraría para dar una idea de los beneficios que podremos encontrar en la naturaleza.

Se deben elegir frutas sanas, lavadas perfectamente (con una escobetilla o una fibra, en estos casos el tratamiento debe ser firme pero no agresivo) si se usan manzanas estas no deben ser verdes ya que el almidón genera una pectina turbia. Si se desea que la pectina tenga color, olor y sabor se debe utilizar fruta madura. por lo que la fruta de consistencia suave debe molerse y la consistencia firme debe cortarse en rodajas o picarla. Si la fruta no tiene el suficiente acidez como para originar la gelatina, puede agregar ácido (como las cáscaras de limón cortada en tiras delgadas) para ayudar a la extracción de la pectina cociéndose junto con la fruta, ya que la pulpa misma de la fruta produce tanto el ácido como la pectina misma.

Otra mediada de extracción es muy importante que se agregue agua, considerando, sin embargo que la fruta es jugosa y blanda casi no lo necesitara. La fruta de consistencia mas firme necesita solo lo suficiente como para cubrirla, en este caso como una tasa. Se debe evitar el exceso de agua ya que cuando hierve diluye la pectina que se ha extraído. La temperatura debe de mantenerse suave para que la extracción sea suficiente.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

El tiempo de cocción varía, dependiendo de la fruta y de su textura. Las frutas blandas necesitarán hervirse aproximadamente 10 minutos mientras que las más firmes. Como las manzanas aproximadamente 15 o 20 minutos. Procurar evitar la cocción prolongada ya que una vez que se extrae la pectina esta puede descomponerse y reduce la capacidad de coagular. Para aquellas frutas ricas de pectina esta se puede descomponerse y aquellas frutas ricas en pectina, se puede hacer una segunda extracción.

Una vez que la fruta ha tenido la primera extracción de la pulpa se cuela con un trapo perfectamente limpio de preferencia que se haya hervido previamente, en un frasco igual de esterilizado para mantener su pureza.

Para una segunda extracción de las frutas que tienen mucha pectina se debe hacer lo siguiente:

Se agrega una pequeña porción de agua y la pulpa debe hervirse a fuego lento por segunda vez. La mayoría de los ácidos, color y sales, se generan en la primera extracción, sin embargo la segunda extracción puede generar tanta pectina como la primera. El promedio que se obtiene es entre una taza a una y un tercio por cada libra de fruta.

Una vez que se tenga la pectina, proceda a colocarla en un frasco esterilizado y hervirlo tal como lo haría con fruta envasada, por 10 a 15 minutos dependiendo de la latitud. Déjelo enfriar y estará listo para usarse en recetas para hacer mermeladas de frutas, siempre y cuando se guarde en un lugar seco y bien aireado,

Aciertos y errores

Este punto es importante en el establecimiento de un negocio de éxito ya que al darse cuenta de los errores se pueden consolidar aciertos y beneficiar la visión que se tiene de ellos mencionaré algunos puntos débiles en los que debo como empresa mejorar:

Reducir el costo de producción de los productos envasados, ese punto es uno de los más preocupantes pues se refleja en el precio final del producto, hay casos en los que el valor en pesos del producto no perjudica a las ventas de estos, tal es el caso de las frutas en almíbar o en jugo ya que estas se venden por sí solas por la vista que tienen, sin embargo esto no pasa con las verduras como calabaza o zanahoria donde el costo se eleva hasta \$12.00 cuando en el mercado se encuentra en \$6.00 cuando mucho, por lo que se detecta una debilidad.

Pese a que el envasado al vacío debe ser forzosamente en cristal este tiene un precio muy elevado por lo que tal como el punto anterior este se refleja en el precio final, sin embargo este puede subsanarse cuando se piensa que se puede presentar como un producto gourmet.

Al desear envasar todo lo que está enfrente fue un error ya que no todos los productos ofrecen un margen de utilidad como se pensaría por lo que he decidido que los productos que sean caros en la producción y difícil su colocación en el mercado no los envasaré más para vender y me enfocaré a generar solo aquellos que permitan recuperar el costo y tener utilidad de ellos.

Una acierto es la identificación por medio de etiquetas de los frascos expresando en ellos la aportación nutrimentales, además de hacer un logotipo en el que se puede identificar el producto, este además de dar un signo de identificación al producto permite expresar el concepto del negocio y dejar bien la idea de que lo que hacemos en Sociedad de Bienestar es cuidar la salud de nuestros clientes, otra de

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

las aportaciones que se hizo en las etiquetas es la colocación del producción y consumo lo cual permite verificar el tiempo su caducidad.

El folleto que se elaboro fue una buena idea aunque muy costosa ya que requiere fotos o fotostáticas a color para apreciar lo que deseamos decir, sin embargo la idea en si es buena solo habrá que adecuarla para que sea mas barata y exprese los que es importante.

Otro acierto ha sido hacer una explicación breve de los beneficios que se obtiene al consumir una fruta o verdura a la gente le interesa mucho saber lo que contiene determinado alimento, cada vez se da mas auge a lo sano y esta información permite darle al cliente una mejor idea de lo que va a consumir.

Que ha cambiado

Lo que ha cambiado es mucho dentro de la Sociedad de Bienestar, por ejemplo ya tenemos un nombre y una identidad propia con lo que esperamos posesionar el mercado estas en una ventaja para los productos que al igual que nosotros se piensa distribuir en los establecimiento de venta de abarrotes, ya que muchos de ellos no esta etiquetados y es difícil su identificación, en cambio los nuestros son conocidos y recordados por su color y forma.

Otra de las cosas que ha cambiado desde que iniciamos con la idea del negocio es que ya nos dirigimos a un mercado mas amplio y no solo entre amigos y familiares, como en un principio se inicio, esto nos permite hacer una mejora en la venta de alimentos envasados ya que al expandirse la idea mas gente ha comprado nuestros productos, en especial las frutas.

El control de gastos ahora es mas estricto ya que antes solo lo hacíamos para consumo familiar y bueno eso no representaba un análisis detallado de los insumos que requeríamos, ahora es distinto ya que tenemos que dar un precio a cada cosa en base a lo que gastamos y alo que deseamos obtener como utilidad, esto nos ha ayudados a cambiar los elementos que usamos en la elaboración de los productos, es decir, hemos invertido ahora lo que es la utilidad para la mejora del producto.

Hasta donde quiero llegar

La Sociedad de Bienestar debe ser una empresa que ofrezca a todos los consumidores la idea de mantener sus alimentos de la mejor calidad al alcance de todos y que se puedan disfrutar en cualquier época del año de lo que más les gusta. La razón por la que empezamos con la idea del negocio es que se conserven los alimentos de la mejor calidad y son las mismas características nutricionales que podríamos acumular alimentos. El verdadero espíritu del envasado es que se obtengan los alimentos para beneficiar a la familia en caso de contingencia social o económica, para lo que es necesario que tengan en cuenta que no siempre tendremos toda la facilidad de obtener los alimentos, además de poder ayudar con ello a que las familias tengan alimentos seguros, aunque el enfoque de comercialización exige aún más que esto ya que la sociedad en la que vivimos desprecia a los alimentos con una larga caducidad o que ya tengan tiempo de haber sido elaborados, esto es una contradicción que es un obstáculo para los productos de la Sociedad de Bienestar.

Sin embargo es necesario una evaluación para que de este modo se pueda ver el alcance que se puede tener con los alimentos envasados, así que la meta que deseamos lograr es que podamos posicionar a nuestro producto en un mercado donde sea apreciado tal como el mercado gourmet, a largo plazo podemos ir verificando los establecimientos en los que nuestro trabajo pueda mantenerse a la venta y en el gusto del público. Tal vez en restaurantes o en tiendas de consumo naturista. Las expectativas son enormes ya que el producto por sí solo también es enorme.

Nuevas adquisiciones

Otro de los rubros en donde se ha visto un cambio desde que se hace este trabajo es el de adquirir materiales que son necesario para la elaboración de los productos que pertenecen a Sociedad de Bienestar y ya no son familiares, tales como:

- Pinzas
- Trapos
- Estufa de 2 hornillas
- Tanque de gas
- Olla de presión de 12 litros con marcador de presión en libras y botón de seguridad, cabe hacer mención que esta es mucho mejor de la que manejábamos al principio.
- Maderas
- Frascos y tapas

Todos estos elementos han sido comprados con el dinero de la ventas, talvez no sea muchas adquisiciones pero hemos tenido un logro al adquirirlas, para nuestro negocio.

Que puedo mejorar

Las expectativas son muchas y mucho lo que aun se puede lograr con esta empresa, sin embargo aquí plasmare algunas ideas que creo se debe tomar en cuenta. Hay algunas preguntas que creo se deben contestar para medir cuanto podemos mejorar:

Fuentes de abastecimiento existentes (en la Central de Abastos)

- ¿Proveedores importantes en la actualidad?
- ¿Temporadas de suministro, y comienzo, punto máximo y terminación de cada temporada?
- ¿Especificaciones para el embalaje, peso del producto por unidad de embalaje y tipo de empaque?
- ¿Precios obtenidos y suma neta que recibe la empresa, precios medios, precios máximos y mínimos, efectos de las diferentes normas de calidad en los precios?
- ¿Problemas con los proveedores actuales y sus productos?
- ¿Volumen de las ventas diarias, mensuales y anuales?
- ¿Tendencias en la aceptación de los productos?
- ¿Tipos de compradores y consumidores? utilización del producto?
- ¿Factores que influyen en las ventas, por ejemplo, el clima, fiestas especiales, día de llegada al mercado?
- ¿Si se almacena el producto, donde se almacena y quien se encarga de ello?

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Para aumentar la oferta

- ¿Periodo de abastecimiento mas conveniente?
- ¿Tipo y tamaño del material de embalaje?¿Normas de clasificación y calidad:

Medidas aceptables;

Necesidad de embalar juntos los productos que tengan un mismo grado de madurez; Nivel aceptable de imperfecciones

Características de apariencia importantes, tales como color, variedad, forma, presencia de tallos, etc.

- ¿Precios brutos y netos presupuestados? ¿Cantidades solicitadas?
- ¿Posibilidades y técnicas para fomentar las ventas?

Estos cuestionamientos permiten identificar los que es mas conveniente en la empresa, así que al dar respuesta estas podrían ayudar a mejorar el producto, toda la investigación del mercado se ha hecho basado en la observación de los aspectos mas relevante, normalmente así son los negocios se conocen por experiencias y no solo por las encuestas, sin embargo se debe de hacerse una evaluación escrita y creo queso es lo que habrá que mejorar.

Conclusiones

Las conclusiones a las que llegado es que hacer negocios no es cosa de uno o dos días, ni de un trimestre, sino es una tarea constante, conocer los límites y los alcances de la tarea, además de verificar a cada momento donde estamos parados y avanzar hacia lo que deseamos conseguir. El darse cuenta de lo que estamos haciendo es preámbulo para tener éxito, sin embargo más que dar lo que ha ayudado a hacer a Sociedad de Bienestar es una reflexión de lo que se puede lograr con una idea y el deseo de hacer algo más. No dudo que en un tiempo relativamente corto esta idea pueda darnos un modo de vida generando nuestro propio ingreso.

Hay mucho por trabajar todavía y espero tener las fuerzas para conseguirlo, es importante expresar que no solo de lo que se trata es plantear una idea sino que trabajar en ella cada día.

A N E X O

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA



UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

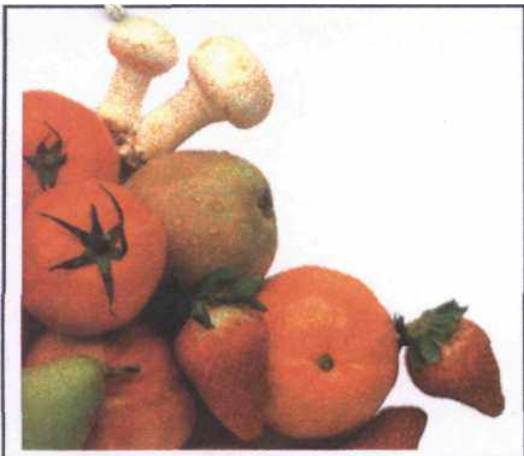
Algo que usted debe saber:

Las frutas y verduras son ricas en vitaminas, minerales e hidratos de carbono de complejos que tiene fibra vegetal, y contienen cantidades mínimas de grasas que además son siempre insaturadas. Tienen un bajo contenido de calorías, sodio, y carecen de colesterol.

En los estudios que se han realizado a lo largo del tiempo con diferentes poblaciones, siempre se ha encontrado una correlación entre el elevado consumo de frutas y verduras y la baja incidencia de enfermedades cardiovasculares.

Desde el punto de vista de la prevención de las enfermedades cardiovasculares, todas las frutas y verduras frescas que consumamos son pocas.

Consumir diariamente un buen plato de verduras permite que sus propiedades den un importante beneficio a nuestro organismo, el agua, la vitaminas antioxidantes y las enzimas que contiene la fruta nos ayuda a hidratar, depurar y vitalizar nuestro sistema nervioso.



Durante el año hay una amplia gama de hortalizas y árboles frutales que son necesarios y nos preparan para recibir las diferentes estaciones del año. Pero que hacer cuando deseamos un fruto que esta fuera de temporada?, la primera opción seria esperar 9 meses para volver a probar el sabor de ese fruto; o talvez obtenerlos empacados en latas o plásticos con una alto contenido de conservadores...

¿O a caso hay otra manera de conservarlos frescos?

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

¡Claro que si la hay! Por medio de las conservas elaboradas al alto vacío, en frascos de cristal sin conservadores.

¿Sabe que con esta técnica se pueden conservar alimentos hasta por 8 años?. Y todo ello sin tener que consumir tanto químico innecesario.



El procedimiento que tiene los alimentos en un ambiente estático.

es la técnica del alto vacío que conserva

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

¿Cual es la ventaja de adquirir estos productos?

La seguridad de consumir alimentos 100% de la mejor calidad, ya que para esta técnica no se admiten productos con indicios de putrefacción, al no tiene conservadores es un alimento confiable que puede consumirlo cualquier persona.

El envasado al vacío permite mantener sus nutrientes naturales, tal y como si los acabaras traer del mercado.

Esta técnica es tan eficaz que permite almacenar alimentos por mucho tiempo, así que puedes organizar un almacén familiar con el fin de prepararse para tiempos difíciles como pueden ser el desempleo, desastres naturales, enfermedades, hasta problemas financieros, o simplemente para degustar algún vegetal o fruta fuera de temporada.



SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Deje que las bondades de la naturaleza estén siempre en su mesa.

Aquí le presentamos algunos productos envasados al alto vacío, que traerán a su familia lo mejor de la naturaleza.



SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

Un sabio propósito:



El propósito de la preservación de alimentos es el de asegurar una reserva adecuada cuando la producción y transportación son limitadas, y para proveer una reserva constante de nutrientes durante todas las estaciones del año.

Los alimentos pueden preservarse ya sea congelados, guardándolos en el refrigerador, deshidratados (secados). Pueden ser granos o frutas seca de poca húmeda, miel, mermeladas, salado de carne, etc.

Los envasados en frascos de cristal es uno de los medios de mayor uso en la industria de preservación de alimentos. Este método mata (elimina) la mayoría de los microorganismos, ya que forma un sello para impedir que entren y elimina el oxígeno, para que aquellos que lo necesitan no puedan crecer.

Las frutas para envasar deben ser de las mejores. Casi toda la fruta se puede envasar, hay que tomar en cuenta que hay fruta mas jugosas y mas dulces que otras, por lo tanto algunas necesitan poco o algún jarabe.

Los vegetales también son elegidos con sumo cuidado dado que son cultivados en distintas maneras, algunos en plantas colgantes, otros sobre la tierra y algunos mas debajo de ella, por los que es necesario mantener todas las precauciones necesarias para hacer un buen trabajo para usted.

Para envasar SOCIEDAD DE BIENESTAR selecciona fruta fresca y de consistencia firme y sana. Nunca usamos fruta que presente que presente signos de estar dañada. Se desinfecta muy bien aunque solo ha vayamos a pelar; esto permite que los productos que comercializamos sean de lo mas selecto de la naturaleza.



Duraznos en mitades

Los duraznos son de las frutas mas hermosas y aromáticas que existen en la naturaleza ¿Quién podría resistir a un durazno fresco y en su punto?, es por ello que no se debe de perder ninguno de sus beneficios y sabor.

Consumir durazno aporta al organismo vitamina de complejo B, para utilizar toda tu energía y mantener así un sistema nervioso mucho mas sano, la vitamina C es un excelente ayudante del organismo para prevenir y resistir las infecciones, además de ser el mejor método para acelerar el proceso de cicatrización de las heridas, otro de los beneficios son los beta carotenos que es la forma vegetal que tiene vitamina A y que el cuerpo se encarga de transformar para su procesamiento.

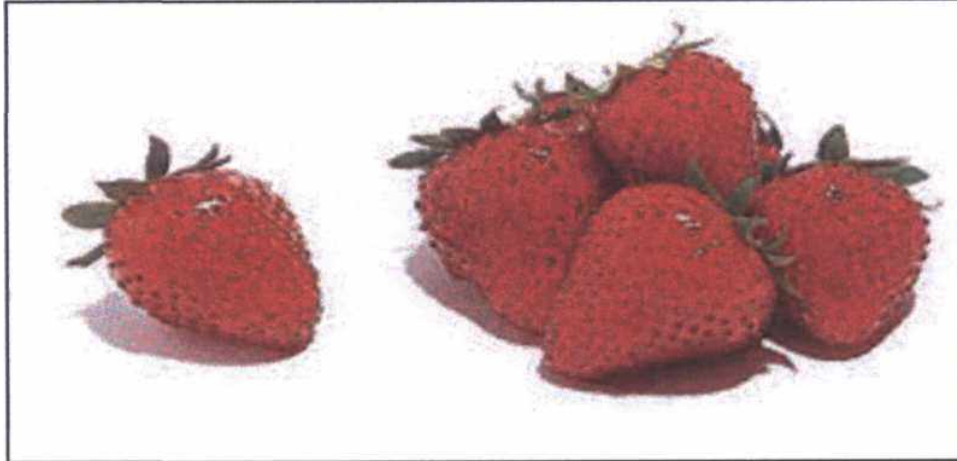


Jitomate

El fruto mas usado en Latinoamérica por su sabor y frescura lleno de vitamina C, son utilizados para armonizar los guisos con sal, acompañar ensaladas o como un refrescante jugo para apagarla sed.

La desventaja de este fruto es que se da en épocas limitadas del año que ocasiona que cuando no son cultivables su precio se eleva demasiado, aquí tiene una opción para disfrutarlos todo el año.





Mermelada de fresa

Las fresas son de las frutas más buscadas ya que son deliciosas para comerlas solas y son excelentes en los pasteles de frutas. También se pueden emplear en los postres y mousses.

El valor nutricional además de los azúcares, esta fruta aporta minerales útiles como potasio, sodio y magnesio, que ayudan a revitalizar la sangre el fósforo y calcio son indispensables en el fortalecimiento del sistema óseo, hierro, coadyudante en la formación de glóbulos rojos, además de contener azufre, silicio y cloro que tiene una acción desinfectante. En cuanto las vitaminas obtenemos la B1, B2, B6, B3, C y A. y todo en esta pequeña fruta.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

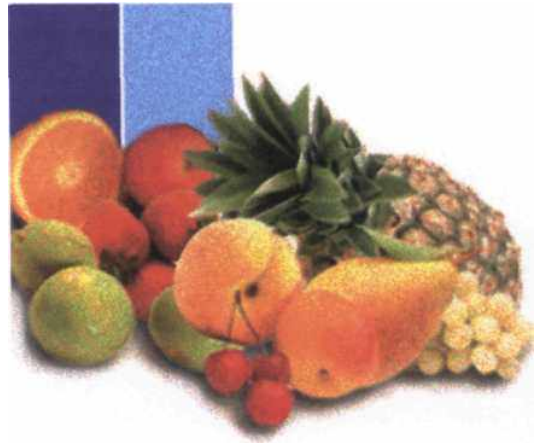


SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA

El concepto de SOCIEDAD DE BIENESTAR es proveerle de lo mejor que hay en la naturaleza, de forma confiable y eficaz, sin olvidar jamás que la calidad y variedad son los pilares donde estamos sostenidos por lo que puede elegir entre una gran gama de productos en almíbar, salmuera, al natural, en jugo de frutas o agua; según su preferencia.

Algunos productos disponibles:

- + Pina en trozos
- + Duraznos en mitades
- + Pera en trozos
- + Manzanas en trozos
- + Mermelada de fresa
- + Mermelada de mango
- + Guayabas en trozos
- + Zanahorias en rajitas
- + Jitomate al natural
- + Chile en vinagreta
- + Salsa de chile morita con tomate verde
- + Calabazas en rajitas



Aunque si lo desea se puede elaborar el que prefiera.

SOCIEDAD DE BIENESTAR
PROYECTO UNA VIDA SANA AUNQUE NO SEA TEMPORADA



Con el afán de mejorar en todos los sentidos SOCIEDAD DE BIENESTAR actualmente investiga una nueva línea de envasado como lo son el embolsado en aluminio de alimentos, este proceso solo acepta productos secos, tal como son, los granos y las leguminosas, las cuales duran aproximadamente 5 años dentro de estas bolsas.

Sin embargo más adelante se dará una amplia explicación de estos productos.





Permite que SOCIEDAD DE BIENESTAR envase lo que mas te guste

