

**ESTANDARIZACION DE JARABE DE MIEL PROPOLIZADA CON
JENGIBRE Y SU ACEPTACION EN EL MERCADO.**

**OSCAR FERNANDO NOVA CALA
ROBINSON URIBE FLOREZ**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INSTITUTO DE PROYECCION REGIONAL Y EDUCACION A DISTANCIA
PRODUCCION AGROINDUSTRIAL
BUCARAMANGA
2014**

**ESTANDARIZACION DE JARABE DE MIEL PROPOLIZADA CON
JENGIBRE Y SU ACEPTACION EN EL MERCADO.**

**OSCAR FERNANDO NOVA CALA
ROBINSON URIBE FLOREZ**

Proyecto de grado como requisito para obtener el título
De Profesional en Producción Agroindustrial

Directora
LUDY LAMUS DELGADILLO
Ingeniera

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INSTITUTO DE PROYECCION REGIONAL Y EDUCACION A DISTANCIA
PRODUCCION AGROINDUSTRIAL
BUCARAMANGA
2014**

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no habría sido posible sin la influencia directa o indirecta de muchas personas a las que agradezco profundamente por estar presentes en las distintas etapas de su elaboración, así como en el resto de mi vida.

Primeramente a Dios, por brindarme la oportunidad de vivir, por permitirme disfrutar cada momento de mi vida y guiarme por el camino que ha trazado para mí

A la profesora Ludy Lamus cuya preocupación y supervisión del proceso, hizo posible que nuestro trabajo se desarrollara de manera satisfactoria, a nivel personal y académico.

A todos los docentes de la Universidad Industrial de Santander que compartieron sus conocimientos, dentro y fuera de clase, haciendo posible que mi formación profesional se resumiera en satisfacciones académicas e inquietudes insatisfechas en continua indagación.

A nuestros amigos y compañeros. A quienes trabajaron con nosotros hombro a hombro durante nuestro corto periodo de estudio poniendo lo mejor de su energía y empeño por el bien de nuestra formación profesional, a quienes compartieron su confianza, tiempo, y los mejores momentos que vivimos durante esta etapa como estudiantes de producción agroindustrial.

Por último a mi familia y seres más queridos, por el apoyo brindado y por su labor cotidiana de orientarnos a ser mejores personas y excelentes profesionales

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
Introducción	15
1. GENERALIDADES	17
1.1. ANTECEDENTES	17
1.1.1. Producción de la miel en Colombia	18
1.1.2. La apicultura en Santander	20
1.1.3. El sector apícola local	21
1.1.4. Principales usos de la miel en la vida del hombre	22
1.1.5. Área geografía del impacto del proyecto	23
1.2. MARCO LEGAL	24
1.2.1. Registro sanitario	24
1.2.2. Rotulación resolución 5109 de 2005	25
1.2.3. Resolución 288 del 2008	25
2. ESTUDIO DE MERCADO	26
2.1. OBJETIVOS	26
2.1.1. Objetivo general	26
2.1.2. Objetivo Especifico	26
2.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	27
2.2.1. Definición usos y especificaciones del producto	27
2.2.2. Beneficios de la miel de abejas	27
2.2.3. Características generales	28
2.2.4. Características Organolépticas	29
2.2.5. Características Químicas	29
2.2.6. Características Físicas	29
2.2.7. Características Microbiológicas	30
2.3. PRODUCTOS SUSTITUTOS	31
2.4. PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS	31

2.5. ATRIBUTOS DEFERENCIALES DEL PRODUCTO RESPECTO A LA COMPETENCIA	31
3. MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO	32
3.1. MERCADO POTENCIAL	32
3.2. MERCADO OBJETIVO	32
4. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	32
4.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	32
4.1.1. Ficha técnica de la investigación	32
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA DEMAND	35
5.1. LA DEMANDA	35
6. LA OFERTA O DE COMPETENCIA	42
6.1. ESTIMACIÓN DE LA OFERTA	42
7. MEZCLA DE MERCADO	46
7.1. EL PRODUCTO	46
7.1.1. Caracterización del producto	46
7.1.2. Forma de Uso	46
7.2. CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO	46
7.3. EMPAQUE	47
7.4. ETIQUETA DEL PRODUCTO	47
7.5. MARCA DEL PRODUCTO	48
7.6. ESLOGAN	49
7.7. LOGOTIPO	49
7.8. JINGLE	49
7.9. EMBALAJE	50
8. ESTRUCTURA FINANCIERA	50
8.1. PRESUPUESTO DE INVERSIONES	51
8.1.1. Inversiones Fijas	51
8.1.2. Muebles y Enseres	51
8.1.3. Equipo de oficina	52
8.1.4. Otras Inversiones Fijas	52

8.1.5. Total presupuesto de inversión	52
8.2. COSTOS DE PRODUCCIÓN	52
8.2.1. Costos de fabricación	53
8.2.1.1. Costos directos	53
8.2.1.1.1. Materias primas	53
8.2.1.1.2. Mano de obra directa y prestaciones sociales	53
8.2.1.1.3. Otros materiales indirectos	54
8.3. GASTOS DE FABRICACIÓN	54
8.3.1. Materiales indirectos	54
8.3.2. Otros gastos indirectos	54
8.4. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	55
8.4.1. Sueldos	55
8.4.2. Otros gastos de administración	55
8.5. GASTOS DE VENTA	56
8.5.1. GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN	56
8.6. TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	56
9. PRECIO	57
9.1. FIJACIÓN DE PRECIO	57
10. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN	58
11. PROMOCIÓN	58
11.1. PROMOCIÓN DE PUBLICIDAD	58
11.2. PROMOCIÓN DE VENTA	59
Conclusiones	60
Bibliografía	61
Anexos	63

LISTA DE GRAFICOS

	pág.
Grafico 1. Jarabes utilizados para la tos	35
Grafico 2. Compra de productos a base de miel propolizada y jengibre	36
Grafico 3. Beneficios del propóleos en el tratamiento de afecciones respiratorias	37
Grafico 4. Propiedades del jengibre	37
Grafico 5. Frecuencia de consumo de miel	38
Grafico 6. Subproductos de la miel	38
Grafico 7. Sitio de adquisición de productos a base de miel y propóleos	39
Grafico 8. Deseo de encontrar en el mercado jarabe para la tos de miel propolizada y jengibre	39
Grafico 9. Presentación preferida para adquirir el producto	40
Grafico 10. Condiciones de compra para adquirir el producto	40
Grafico 11. Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto hecho a base de miel de abejas, propóleos y jengibre.	41
Grafico 12. Comercialización productos para afecciones respiratorias	42
Grafico 13. Tipo de presentación preferida por el consumidor	43
Grafico 14. Precio al público de productos a base de miel de abejas	43
Grafico 15. Venta de productos a base de miel propolizada y jengibre	44
Grafico 16. Preferencia por venta de productos elaborados a base de miel propolizada y jengibre	44
Grafico 17. Presentación adecuada para la venta del nuevo producto.	45

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Encuestas	63
Anexo B. Entrevistas	66
Anexo C. Análisis de laboratorio	68

GLOSARIO

- **Apicultura:** Cría de abejas y explotación de sus productos.
- **Colmena:** Habitación de las abejas, hechas por ellos o por el hombre.
- **Jarabe:** Preparado natural o químico, líquido y de sabor agradable, que se toma como medicina: jarabe para la tos.
- **Miel de abejas:** Fluido viscoso dulce elaborado por las abejas, obtenido del néctar de las plantas principalmente florales.
- **Propóleos:** Sustancia pegajosa que recogen las abejas de las plantas. La usan para unir la colmena y tapar aberturas o agujeros.
- **Jengibre:** Rizoma de esta planta, del grueso de un dedo, algo aplastado, de olor aromático y de sabor acre y picante que se usa en medicina y como especia: jarabe, salsa de jengibre.
- **Afección:** Enfermedad o dolencia de determinada parte del organismo: afección cardíaca; afección pulmonar.

RESUMEN

TITULO: ESTANDARIZACION DE JARABE DE MIEL PROPOLIZADA CON JENGIBRE Y SU ACEPTACION EN EL MERCADO.*¹

Autores: Oscar Fernando Nova Cala y Robinson Uribe Flórez.**

Palabras claves: Apicultura, colmena, jarabe, miel de abejas, propóleos, afección.

Descripción

Con el presente trabajo se determinó la viabilidad de producir jarabe a base de miel de abejas propolizada y jengibre, teniendo en cuenta que la miel propolizada es muy utilizada en los hogares santandereanos para tratar afecciones respiratorias. Es importante resaltar que en el entorno donde se realizó el estudio del proyecto no hay presencia de miel propolizada que al adicionarle en su composición jengibre, conserve su naturalidad; lo cual quedó comprobado en los análisis físico-químicos y microbiológicos realizados al producto; vislumbrando así el éxito en la creación de un nuevo producto de miel propolizada y jengibre. De otra parte, la apicultura en el Departamento de Santander no está desarrollada de la manera más adecuada; este proyecto contribuye a lograr un avance positivo que permita darle un viraje a la producción de miel y un realce a la explotación apícola como fuente importante generadora de empleo y desarrollo socio económico.

En la ejecución del proyecto se desarrolló un estudio de descripción de la demanda y la oferta en la ciudad del Socorro; para determinar las posibilidades del mercado.

Teniendo en cuenta los diferentes estudios realizados al mercado y al producto, se puede concluir que desde todo punto de vista es viable, factible y rentable porque contribuye al desarrollo de la producción apícola y de todos los sectores que de una u otra manera se relacionen con esta.

*Proyecto de grado

** Institución de Proyección y Educación a Distancia INSED. Programa de Producción Agroindustrial.
Director Ing. Ludy Lamus Delgadillo.

ABSTRACT

TITLE: STANDARDIZATION OF HONEY SYRUP PROPOLIZADA WITH GINGER AND ACCEPTANCE IN THE MARKET *.

Authors: Oscar Fernando Nova Cala and Robinson Uribe Flórez. **

Keywords: Bee Hive, syrup, honey, propolis, condition.

Description

In this paper the feasibility of producing syrup with honey and ginger in propolizada bees , considering the propolizada honey is widely used in homes Santandereanos to treat respiratory conditions was determined. Importantly, in the setting where the study was conducted project no presence of honey propolizada that when added in your ginger composition retains its naturalness , which stay checked on the physicochemical and microbiological analyzes to the product , and envisioning success in creating a new product propolizada honey and ginger. Moreover, beekeeping in the Department of Santander is not developed in the most appropriate manner; this project contributes to a positive development that allows him a turn to the production of honey and an enhancement to beekeeping as an important source of generating employment and socio-economic development.

In implementing the project development a study describing the demand and supply in the city of Socorro, to determine the market potential.

Given the different studies the market and the product, it can be concluded that from every point of view is viable , feasible and cost-effective because it contributes to the development of beekeeping and all sectors in one way or another relate to this.

*

*Project of grade

** Institute of Projection and Education at Distance INSED. Agro industrial Production Program. Director Engineer Ludi Lamus Delgadillo.

INTRODUCCIÓN

La actividad apícola es un negocio competitivo que si maneja con cuidado y evitando tomar riesgo, se debe promover y resaltar los cuidados ya sea con uno mismo y sin llegar a afectar la tranquilidad del medio que lo rodea, teniendo claro lo anterior en general la apicultura es un negocio favorable ya sea económica, social y ambientalmente. Económico por su buena rentabilidad que se deriva de su implementación debido a que se requiere poco espacio de adecuación de las colonias y poco tiempo ya sea revisión y mantenimiento, social por sus múltiples beneficios que dan al normal funcionamiento del cuerpo humano debido a las propiedades de los productos ya sean antibacterianas, energéticas, antialérgicas, proteínicas y con efectos positivos para el organismo, y ambiental, en su normal desarrollo de su actividad de recolectar néctar las abejas permiten la polinización ya que son polinizadoras endomófilas de las flores favoreciendo el aumento de la flora silvestre y indirectamente controlan las plagas de los cultivos agrícolas mejorando de estos su producción con calidad con la no necesidad de utilizar productos químicos para el control de plagas. En procura de integrar las actividades y que se vean favorecidas con su interrelación de beneficio mutuo.

La promoción y el desarrollo del sector apícola, con la innovación y aplicación de buenas prácticas que permiten la evolución y aprovechamiento amplia de los diferentes derivados de la actividad extrayendo productos que en la actualidad no se están aprovechando, los cuales son muy rentables por su precio en el mercado como propiedades que se hallan en estos y Mejorando con calidad la satisfacción de los consumidores. Que por años la idiosincrasia ha llevado a creer en verdades a medias referente a la calidad de los productos apícolas expresamente la miel. (Lizcano Carlos, 2009)

La explotación apícola en Colombia, si bien no alcanza índices que puedan ser representativos para la economía del país, si se ha venido desarrollando desde tiempos inmemorables y alcanza hoy en día a pesar de diferentes problemáticas, propias de nuestra situación climática y geográfica tiene un crecimiento importante a nivel interno, teniendo gran aceptación y reconocimiento en el consumo local. A tal punto que hoy en día no se trata solamente de la exquisita y maravillosa producción de miel de abejas como tal, sino que a través de la manufactura y explotación encontramos otros derivados como el propóleo, la fabulosa cera de los panales y la gran cantidad de productos naturales que se derivan de esta manufactura, beneficiando y satisfaciendo al ser humano con una gran producción de estos artículos. Santander ofrece al mercado interno extraordinarias posibilidades dentro de este campo, tenemos una gran riqueza natural, que permite su aprovechamiento.

El proyecto busca que la apicultura y en esencia los productos y subproductos tengan una distinción en el mercado por su calidad y sus beneficios a la salud humana.

1. GENERALIDADES

1.1. ANTECEDENTES

La historia de la apicultura tiene sus raíces en los primeros asentamientos humanos, existen evidencias arqueológicas de que la miel puede utilizarse como alimento desde el periodo Mesolítico, esto es 7000 años a.c.

La miel es utilizada como remedio curativo desde tiempos remotos siendo muy apreciada por sus propiedades antisépticas, dietéticas, edulcorantes, tonificantes, calmantes, laxantes y diuréticas. Aunque para muchos países la miel es un edulcorante sustitutivo del azúcar, otros países consideran la miel como un medicamento utilizado en múltiples afecciones. Las mieles son sustancias que contienen un alto nivel de proteínas y proporcionan beneficios curativos que se han probado científicamente, por lo que el consumo de miel no solo es fuente de energía, sino que también es un complemento natural para luchar contra trastornos cardíacos y nos ayuda a depurar el organismo gracias a las propiedades depurativas de la miel.

Algunos estudios resaltan la importancia de la miel en cuanto a sus propiedades expectorantes y curativas de la garganta, asma y estados de gripe, por ello algunos médicos recomiendan el consumo de miel con limón para elevar las defensas; también es importante el consumo de la miel para favorecer la digestión, el tránsito intestinal e incluso colabora en la curación de úlceras gastrointestinales. Otros estudios enfatizan las propiedades de la miel en la mujer durante la menopausia puesto que estimula las hormonas e incluso previene el dolor menstrual si se ingiere unos días antes de su aparición. Podemos hablar de otros muchos usos farmacéuticos de la miel como en las heridas sobre las que actúan sus propiedades asépticas puesto que no es irritante y se aplica con facilidad. (Sabor Artesano).

1.1.1. Producción de la miel en Colombia: La apicultura en Colombia se remonta al reconocido trabajo del sacerdote Remigio Razardi de la comunidad Salesiana junto con el gobierno Nacional, a través del Ministerio de Agricultura, a fines del siglo XIX y primeros años del siglo XX, dio comienzo a la importación de abejas de razas Italianas, Alemana, Caucásiana, Camiola y otras; con estas razas se inició el fomento de esta industria en nuestro país, las abejas que se adaptaron a partir de los cruces naturales silvestres dieron origen a las mal denominadas abejas criollas.²

En Colombia, la cadena está conformada por la producción de miel, polen, propóleos, cera, jalea y larvas, sin embargo, la mayor parte de la producción se ha concentrado en la miel, la cual aún no se ha considerado como competitiva para el desarrollo agropecuario del país, aún cuando es una actividad que genera grandes beneficios para el medio ambiente y el sector, gracias a la acción polinizadora de las abejas, quienes por medio de dicho proceso, aceleran el desarrollo productivo de varios cultivos. A nivel mundial, la producción, comercio y consumo de miel se ha venido incrementando en los últimos 20 años, debido a que es un producto de origen 100% natural que posee beneficios para el consumo humano dados sus altos componentes medicinales.

Con la llegada de las abejas africanizadas a finales de la década de los 70, muchos apicultores que trabajaban con abejas de origen europeo decidieron abandonar la actividad, sin embargo, aquellos que continuaron con ella, se dieron cuenta de que ésta nueva especie se adaptaba bien a las condiciones climáticas del país, lo que permitió que se establecieran colmenas de abejas africanizadas (conocidas como abejas de tipo *Apis mellífera*) en medio de bosques, cultivos y

² http://apicultura.wikia.com/wiki/Historia_de_la_apicultura_en_Colombia

colmenas abandonadas por aquellos que renunciaron a seguir con dicha actividad productiva.³

En cuanto al eslabón industrial, en el país aun no se encuentra constituida formalmente la industria apícola, no existe tecnología de producción adecuada para la comercialización debido a que la mayor parte de los apicultores son campesinos, aun se utilizan técnicas tradicionales que no tienen en cuenta las normas sanitarias requeridas para su mercado. Por tal motivo, en el 2004, se creó la Federación Nacional de Apicultores de Colombia (FENAPICOL), y la conformación de la cadena Productiva de las Abejas y la Apicultura reconocida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural a través de la Resolución 282 del 13 de Agosto de 2012, el acuerdo de competitividad se suscribió el 24 de marzo de 2011. Al Consejo Nacional de la Cadena asisten representantes de los eslabones mencionados, elegidos desde los Núcleos Regionales: La Federación Nacional de Criadores de Abejas FEDEABEJAS, La Asociación de Apicultores de Cundinamarca ASOAPICUN, La Asociación de Apicultores de la provincia Comunera ASOAPICOM y la Asociación de Apicultores del Meta ADAM representan a los Productores, la Cooperativa de Apicultores de Cauca COOAPICA representa al eslabón de los transformadores y la empresa Abejas y Miel Ltda. A los Comercializadores así mismo cuenta el apoyo institucional del sector público a través del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y de la academia con la Universidad Nacional de Colombia.

El Consejo Nacional de la Cadena ha definido Núcleos Regionales en los departamentos de Antioquia, Atlántico, Bolívar, Boyacá, Caldas, Cauca, Córdoba, Cundinamarca, Huila, Magdalena, Meta, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, San Andrés y Providencia, Santander, Sucre, Tolima y Valle del Cauca, actualmente existen Comités Regionales en los departamentos de Antioquia,

³ HOYOS Sánchez Diana Patricia, manejo sostenible de la producción de miel de abejas para el pequeño productor, Universidad de la salle gerencia de empresas agropecuarias Bogotá 2007. Página 13. <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/10185/1179/1/T87.08%20H853m.pdf>

Cauca, Magdalena y Sucre y se encuentran en conformación Huila, Valle del Cauca y Cundinamarca.⁴

1.1.2. La Apicultura en Santander. En el departamento de Santander la apicultura se inicio en la década de los 70's con las abejas reales negras que por su mansedumbre predominaron en el apogeo de los cultivos de las abejas en forma artesanal, en los años 80's cuando empezó la invasión de las africanas empezaron a desaparecer en su totalidad la pureza de esa raza convirtiéndose en un cruce entre abeja africana, negra e italiana para predominar la abeja africanizada, que en un 95% de las colonias existentes son africanas.

Nuestro departamento posee 87 municipios, distribuidos en seis provincias, con una gran variedad de flora y bosques en todos los climas desde el templado hasta el frio, con esta variedad de pisos térmicos hace que la apicultura se dé en todos los terrenos y se obtenga una miel heterogénea y de características especiales para el consumo y respectiva comercialización.

La apicultura se está desarrollando en una manera artesanal en un 98% por los productores pequeños que no pasan de 50 colonias en su totalidad; la industrialización e implementación de nuevas técnicas para el manejo y su explotación ha sido ambiguo por falta de interés del gobierno Nacional y departamental y de vinculación de organismos pedagógicos idóneos para su avance tecnológico que requiere en su respectivo desarrollo, aunque se está empezando a apoyar parte de los proyectos productivos apícola hay factores externos que perjudican la producción y la reproducción de las colonias como lo son los insecticidas, herbicidas y otros químicos aplicados para controlar las plagas y enfermedades que afectan los cultivos, de este modo vemos la disminución considerable de la población de abejas.

⁴ Cadenas Productiva 5. Cadena Productiva de las Abejas y la Apicultura

En la actualidad se está desarrollando la apicultura en pocos municipios predominando la provincia Comunera y Guanentina como potenciales productores de miel natural es así como el municipio de Charalá, Oiba, Socorro y San Gil son las capitales productoras de miel de abejas en Santander, y en su mayoría los apicultores son empíricos, sin capacitación profesional. A partir del año 1999 se empezó a desarrollar un proceso de adecuación e implementación de la apicultura como desarrollo y alternativa general de empleo rural, teniendo objetivos específicos se empieza a implementar la apicultura en el municipio de Oiba, Guapotá, Socorro pertenecientes a la provincia Comunera y varios municipios de la provincia de Vélez, Guanentina con ayuda de programas de capacitación técnica y tecnológica por parte del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y para el 2004 ingresa a las provincia de Soto y Mares.⁵

1.1.3. El sector apícola local. Como en la mayoría de los municipios alejados de la capital, y en los municipios alejados de la capital, y en los cuales hay industria apícola, la explotación rustica es la prevalente.

Existen en el municipio del Socorro alrededor de 500 colmenas rusticas, 150 en el área de Oiba, y 200 en Símacota, aproximadamente 400 en Palmas del Socorro.⁶

- **Producción regional**

Actualmente el Departamento de Santander cuenta con 3 empresas que atienden el mercado local.

Apiexport e u

Socorro, Santander

⁵ SÁNCHEZ Franco Viviana., Trisancho, Julio C. proyecto de grado estudio técnico económico para la extracción y comercialización de propóleos y miel de abejas en el municipio del Socorro.2006. página 19.

⁶ RODRIGUEZ Ambrosio, Propietario de Induabejas Santander. pág. 7-8

Asoapicom

Socorro, Santander

CoagroSocorro

Socorro, Santander

No se tiene registro alguno de que alguna empresa o particular produzca jarabe de propóleos.

1.1.4. Principales usos de la miel en la vida del hombre

- **ANTIBIOTICO NATURAL**

Rica en vitaminas, minerales y aminoácidos, la miel es un poderoso agente antimicrobiano para combatir los resfriados de las épocas de frío, la miel es rica en vitaminas: tiamina, niacina, riboflavina, ácido pantoténico; sus propiedades nutritivas hacen de este producto un arma contra los resfriados y dolores de garganta.

- **POR SUS PROPIEDADES CURATIVAS**

La miel como remedio es antibiótica, cura el raquitismo, el escorbuto, la anemia, la inflamación del intestino, la hidropesía, el estreñimiento, el reumatismo, los dolores de cabeza y los vértigos. Es el mejor azúcar que aceptan los riñones. Es considerada tónica y relajante al favorecer la absorción de triptófano, sustancia precursora de la serotonina, inductora del sueño.

- **POR SUS PROPIEDADES NUTRITIVAS**

La miel natural está compuesta por minerales como sodio, potasio, magnesio, calcio, hierro, manganeso, cobre, fósforo, zinc, selenio, vitaminas A, C y del complejo B. Tiene propiedades alimenticias y curativas que se conocen desde la antigüedad.

SECTOR AL CUAL PERTENECE EL PROYECTO

Agroindustrial

Comercial

1.1.5. Área geográfica del impacto del proyecto.

La economía del municipio del Socorro tiene en primer lugar la producción agropecuaria, en donde se destacan como principales sistemas productivos cultivos de caña, café, cítricos, frijol, maíz, tabaco, plátano, yuca, tomate, arveja, pimentón, habichuela; así como la mayoría de hortalizas, legumbres, plantas aromáticas y medicinales entre otros cultivos, explotación ganadera y de especies menores los cuales ocupan gran parte de las áreas productivas del Municipio, las explotaciones en su mayoría son tradicionales.⁷

Es de recordar que el municipio cuenta con dos pisos térmicos importantes ocupando 33 km² de clima cálido y 89,1 km² de clima templado y con una amplia variedad de suelos que permiten el desarrollo de otros cultivos alternativos con buenos resultados el bosque húmedo pre montano (1.200 a 2.000 msnm) y el bosque seco tropical (900 a 1.200 msnm) con buenas condiciones de flora para la explotación apícola y el aprovechamiento de esta para la extracción de sus productos como lo son la miel, cera, propóleos, jalea real y otros subproductos,

⁷ Socorro, Santander; por medio del cual se adopta el plan de desarrollo del municipio de socorro para el período 2012 — 2015 "unidos por el cambio" pág. 29.

para nuestro caso la miel necesaria para la elaboración del jarabe para la tos a base de miel propolizada y jengibre.

El municipio del socorro cuenta con una población total de 30.295 habitantes en edades comprendidas entre 0- 85 y mas años de edad, para nuestra tesis contaremos con la población comprendida en edades entre los 18 y 35 años esta fracción contaría con 14.995 habitantes que serian los que adquirirían el producto para darle su uso.

1.2. MARCO LEGAL

Comprende todas las normas legales vigentes que inciden en el funcionamiento del proyecto, teniendo en cuenta que se trata de la distribución de un producto alimenticio.

1.2.1. Registro sanitario: El registro sanitario se rige en el decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997. Capitulo 2, condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos y BPM que son requisitos aplicados en toda la cadena alimentaria para obtener productos inocuos.

Art. 41 Obligatoriedad del registro sanitario. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en el presente decreto. Se exceptúan del cumplimiento de este a los alimentos siguientes.

a) “los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos Apícolas”

Aunque para la miel de abejas y los otros productos Apícolas no es obligatorio y los otros productos Apícolas no es de obligatoriedad la obtención del registro sanitario, si se exige el cumplimiento de otros requisitos del decreto 3075/97 para su manejo y comercialización como alimento.

1.2.2. Rotulación resolución 5109 de 2005. (Diciembre 29)

Ministerio de protección social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

1.2.3. Resolución 288 del 2008. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

2. ESTUDIO DE MERCADOS

2.1. OBJETIVOS

2.1.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el estudio de mercados teniendo en cuenta la oferta y la demanda en el sector apícola del municipio de El Socorro para establecer la factibilidad de la creación de nuevo producto a base de miel de abejas, propóleos y jengibre.

2.1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar las necesidades del cliente con respecto al consumo de productos para el tratamiento afecciones respiratorias.
- Analizar el comportamiento de compra de los consumidores de este tipo de productos.
- Indagar la oferta existente del jarabe para la tos de miel propolizada y jengibre en el Municipio del Socorro.
- Identificar el canal de distribución apropiado para que el jarabe de miel propolizada y jengibre llegue al consumidor final.
- Establecer el precio de mercado del jarabe para la tos a base de miel propolizada y jengibre.

2.2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

2.2.1. Definición, usos y especificaciones del producto

La miel de abejas es un producto natural hecho por las abejas a partir del néctar de las flores o de la savia, realizando un proceso de transformación y combinación con sustancias específicas propias, la acumulan y la dejan madurar en los panales de la colmena.

2.2.2. Beneficios de la Miel de Abejas

La miel de abejas domesticadas en general tiene un rico sabor y es utilizado principalmente para endulzar y preparar algunos alimentos, pero el principal beneficio de la miel se encuentra en sus propiedades antibacteriales, anti-inflamatorias, antisépticas y calmantes.⁸

- Tomar una cucharadita de miel de abejas en el desayuno nos proporciona más energía para nuestras actividades físicas diarias.
- La miel de abeja con limón alivia las molestias de la garganta, a calmar la tos y bajar la fiebre.
- Una propiedad de la miel de abeja poco conocido es que ayuda a las personas que sufren de úlceras gástricas, solo tome una cucharadita de miel en ayunas y no consumas alimentos por al menos una hora.
- La miel de abeja te ayuda a mantenerte alejado de infecciones debido a sus propiedades antisépticas.

⁸ Ella sabe de salud, propiedades de la miel de abejas.

- Las heridas y quemaduras también se curan con miel de abejas, ya que sus propiedades antisépticas y cicatrizantes ayudan a evitar infecciones y aceleran la cicatrización de la piel.
- La miel de abeja es un alimento prebiótico, que contiene oligosacáridos propios que aumentan la población de la flora bacteriana de forma natural, mejorando.

Otras propiedades de la miel de abeja

Además de ser eficaz para tratar heridas de la piel, la tos y otras afecciones respiratorias, así como de tener efectos calmantes en el cuerpo; la miel de abeja también es conocida por sus beneficios en el tratamiento de alergias, reducción del colesterol, prevención de problemas de corazón y el estreñimiento debido a sus efectos laxantes.

Dos o tres cucharaditas al día de miel de abeja son la dosis perfecta para endulzar tus platos sin engordar; si tienes alguna infección o necesitas puedes incrementar la dosis un poco para cubrir tus requerimientos. Recuerda que los beneficios de la miel se ven con el tiempo, y su uso frecuente es aconsejable pero no te pases porque engordaras.

2.2.3. Características generales:

La miel de abejas no podrá contener sustancias extrañas ni ser sometida a procesos físicos o químicos que alteren su composición normal. Podrá presentar total o parcialmente cristalizada. La miel deberá estar exenta de fermentación de materias inorgánicas u orgánicas, extrañas y de microorganismos patógenos.

2.2.4. Características organolépticas:

La miel de abejas deberá presentarse como un líquido denso, viscoso y translucido o bien, cristalizado. No deberá tener ningún sabor, aroma y color desagradable, absorbidos de materias extrañas durante su elaboración, envasado o almacenamiento.

2.2.5. Características químicas:

La miel deberá cumplir con los requisitos especificados en esta tabla:

Tabla 1:

Característica	Mín.	Máx.
Densidad relativa 20°C/20°C	1,40	
Humedad en porcentaje en masa		21
Sacarosa en porcentaje en masa		10
Azúcares reductores en porcentaje en masa	65	
Acidez total en c.c. de solución 1,0N de hidróxido de sodio por cada 100gr.		4
Cenizas en porcentaje en masa		0,6
Dextrina en porcentaje en masa		5
Hidroximetilfurfural (HMF) en mg/Kg		40
Numero de diastasa	8,0	
Contenido de sólidos insolubles en agua en porcentaje en masa		1,0

2.2.6. Características físicas

- **Color**

Según el origen floral, el color varía en una escala que va desde casi incoloro hasta castaño oscuro.

- **Aroma y sabor**

Varían de acuerdo con el origen floral. Si la flora de la zona es muy aromática, le brindara a la miel esta característica. Esto se debe a la presencia de aceites esenciales que sé que se encuentran en los nectarios de las flores.

- **Cristalización**

En general todas las mieles tienden a cristalizar. Algunas, apenas extraídas de los panales; estas variaciones están determinadas por:

*El paso del tiempo.

* El descenso de la temperatura.

*La concentración de glucosa.

2.2.7. Características microbiológicas:

La miel de abejas deberá estar exenta de microorganismos patógenos y de microorganismos causantes de la descomposición del producto.

- **Otras características:**

La miel deberá cumplir con todos los requisitos higiénico-sanitarios que establecen las normas sanitarias de las organizaciones panamericanas de la salud y el Codex Alimentarius.

El jengibre es una planta de la familia de las cingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante, se puede emplear en decocción o en extracto fluido como estimulante gastrointestinal, tónico y expectorante.

La búsqueda de alternativas para el mejoramiento y fortalecimiento de la salud, sin tener que acudir a los diferentes productos medicados que existen en el mercado, pero que no solamente es cuestionable su eficiencia, sino que crea efectos secundarios y colaterales al consumirlos, nos lleva a plantear el consumo de un producto natural; un jarabe para la tos a base de miel con jengibre producto que va a obviar todo lo expuesto anteriormente.

Se creará una empresa legalmente constituida en el municipio de El Socorro Santander cuyo objeto social será la producción y comercialización de jarabe para la tos a base de miel de abejas con jengibre.

2.3. PRODUCTOS SUSTITUTOS

En el mercado encontramos gran variedad de jarabes que llegan a sustituir nuestro producto en su gran mayoría con aditivos químicos a diferencia del nuestro es 100% natural y sin contraindicaciones.

2.4. PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

En el mercado encontramos las mieles propolizada, la misma miel, y los diferentes productos naturistas a base de miel de abejas.

2.5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO RESPECTO A LA COMPETENCIA

El jarabe de miel propolizada y jengibre es un producto con grandes beneficios por todos los beneficios que suman sus componentes en especial su poder antioxidante favorable para el organismo en general brindándonos salud y bienestar general.

3. MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO

3.1. MERCADO POTENCIAL

Nuestro mercado potencial serían las tiendas naturistas a nivel local y nacional con la posibilidad de seguir extendiéndonos a otros mercados ya que la elaboración de productos 100% naturales está tomando cada día más fuerza.

3.2. MERCADO OBJETIVO

El grupo de clientes con el que se realizara la investigación y se obtendrá los clientes potenciales serán las personas mayores de 18 a 35 años.

4. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

4.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Aceptación de un nuevo producto a base de miel propolizada y jengibre en el mercado naturista y otros puntos de distribución potencial en el Municipio del Socorro.

4.1.1. Ficha Técnica de la Investigación

- **Tipo de investigación**

Esta será una investigación DESCRIPTIVA, ya que los aspectos a investigar nos darán los valores e información que la identifican.

Este estudio se desarrollará en la ciudad de Socorro, por ser, una de las que ciudades que más actividad y congregación de elementos a estudiar representa.

- **Fuentes de información**

Entre las fuentes de información utilizadas para el estudio de la demanda se tienen las siguientes:

- Fuentes Primarias: el proceso de recolección de la información se realizará directamente a través de un cuestionario, a las personas en edades entre 18 y 35 años residentes en el Municipio del Socorro. De igual manera se aplicará la entrevista a cada uno de los establecimientos de comercio como tiendas naturistas, con domicilio en el Municipio del Socorro.
- Fuentes Secundarias: para la realización de esta investigación se consultará en libros, internet, revistas, folletos y periódicos, los cuales son necesarios para poder investigar sobre el tema.

- **Técnicas de recolección de información**

Instrumento que se utilizara para recolectar la información será la encuesta

Modo de aplicación directa a cada uno de los pobladores entre el rango de la muestra.

Definición de población. Se tomara como mercado objetivo los hombres y mujeres de la ciudad de Socorro entre, 18 y 35 años

- **Determinación de la muestra**

Para calcular el número de personas a encuestar mayores se tiene en cuenta la edad, pues se tomaron los datos de las personas en edades entre los 18 y 35 años del Municipio del Socorro; ya que es el tipo de población es la que busca los tratamientos y productos necesarios para alguno de sus familiares que en algún momento presenta alguna afección respiratoria.

Según datos según el DANE la población existente en el Socorro en edades entre los 18 y 35 años está en 14.995 habitantes.

De esta manera para calcular el número de personas a encuestar en los municipios respectivos se tiene en cuenta la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{E^2(N-1) + Z^2 * p * q} \quad \text{Fórmula de Tomas Kinier}$$

Donde,

n = Tamaño de la muestra

Confiabilidad del 96%

Z = 1,96

p = Probabilidad positiva de ocurrencia = 0,5

q = Probabilidad negativa de ocurrencia = 0,5

N = Total de la población = 14.995 personas

E = Error = 0,07

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5 \times 0,5 \times 14,995}{0,07^2 (14,995 - 1) + 1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

Tiempo de aplicación La información la tomaremos en el mes de Agosto del 2013 y se realizará en la ciudad de Socorro.

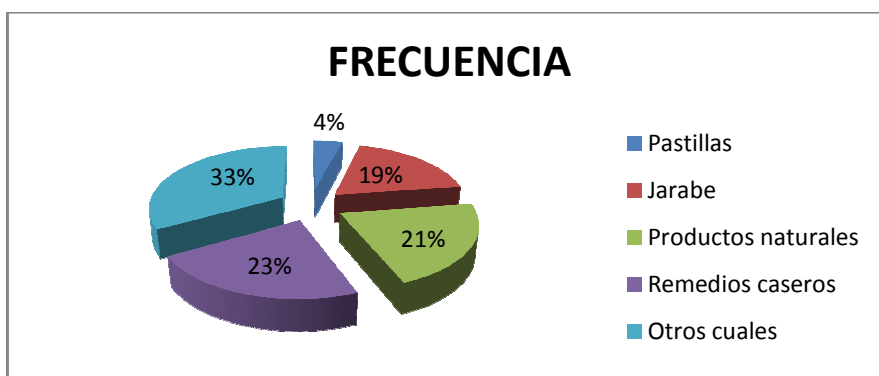
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA DEMANDA

5.1. La Demanda

A continuación se presenta el respectivo análisis de las 75 encuestas aplicadas a personas residentes en el Municipio del Socorro.

1. ¿A la hora de consumir jarabes para la tos usted prefiere?

Gráfico 1. Jarabes utilizados para la tos.



Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

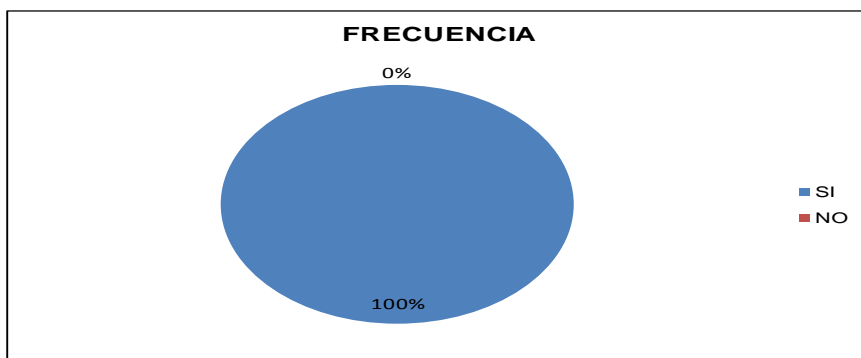
Análisis: como se puede observar un mayor porcentaje representado en un 33% de las personas encuestadas adquieren diferentes medicamentos para la tos; un

23% prefiere medicamentos caseros, muy seguido se encuentra un 21% que prefieren los productos naturales; un 19% de jarabes 3% de que es muy reducido prefiere las pastillas.

Se puede concluir que las personas encuestadas tienen como preferencia los productos caseros y naturales para aliviar las molestias respiratorias, lo que nos da la confianza de sacar el producto al mercado.

2. ¿Le gustaría adquirir un producto a base de miel de abejas, propóleos y jengibre?

Gráfico 2. Compra de productos a base de miel, propóleos y jengibre.

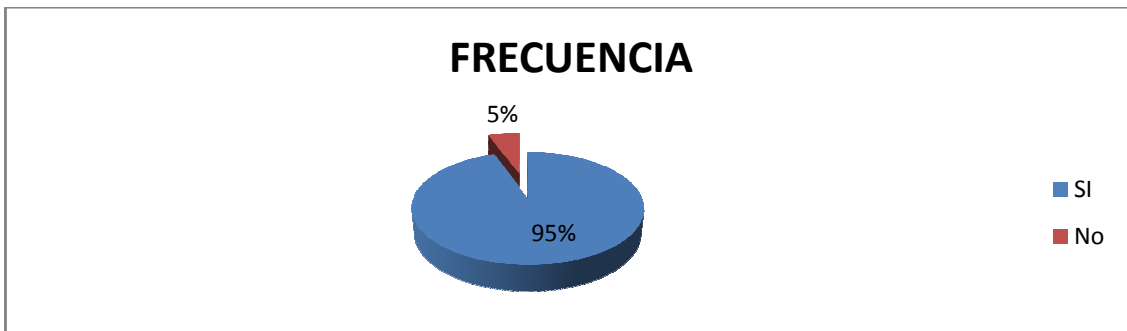


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: el 100% de las personas encuestadas les gustaría comprar o ha comprado algún producto natural para tratar afecciones respiratorias. Se debe tener en cuenta que para estas enfermedades causan malestar general, por lo cual a las personas les es indispensable usar algún producto para aliviar los síntomas.

3. Conoce los beneficios del propóleos en el tratamiento de afecciones respiratorias.

Gráfico 3. Beneficios del propóleos en el tratamiento de afecciones respiratorias.

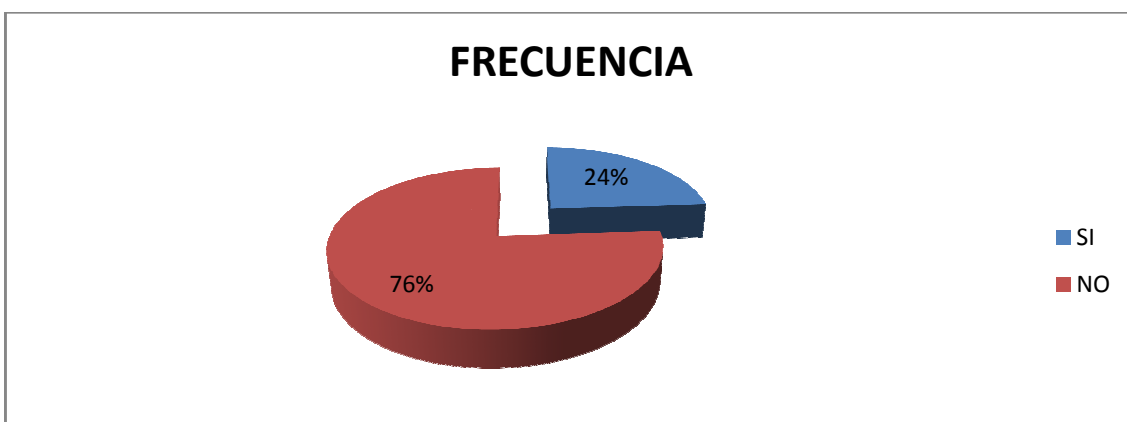


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: en relación con esta pregunta realizada a los encuestados se puede concluir que en un porcentaje del 95% las personas conocen o han escuchado de los grandes beneficios del propóleo; mientras que un 5% nos han manifestado que no conocen sobre el propóleo.

4. ¿Conoce las propiedades que tiene el jengibre?

Gráfico 4. Propiedades del jengibre.

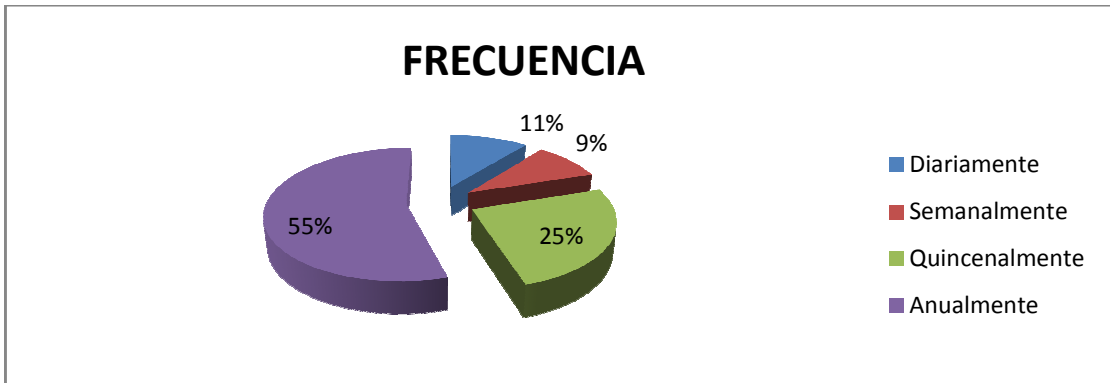


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: La mayoría de las personas representado por un 76% no tienen conocimiento sobre las propiedades del jengibre. Un 24% manifiesta que ha escuchado sobre las propiedades del jengibre.

5. ¿Con que frecuencia consume miel?

Gráfico 5. Frecuencia de consumo de miel.

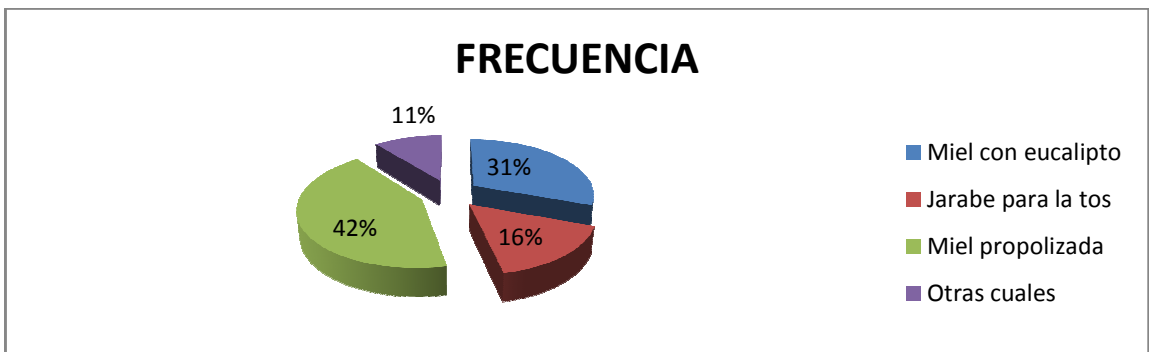


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: Se puede observar que un gran porcentaje de un 55% utiliza miel de abejas muy esporádicamente ya que es consumida en la mayoría de los casos como remedio y no por su valor nutritivo. Un 25% lo consume para endulzar sus bebidas en conocimiento de sus grandes beneficios. Un 11% la toma diariamente y la recomienda como endulzante, el 9% lo consume semanalmente manifiestan que lo hacen para evitar afecciones respiratorias.

6. ¿De los siguientes subproductos de la miel cual conoce?

Gráfico 6. Subproductos de la miel.

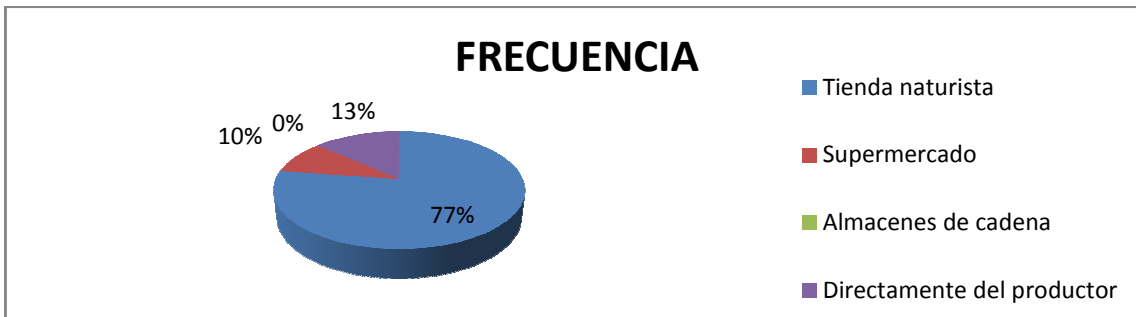


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: estos productos a base de miel el más conocido y utilizado es la miel propolizada con un 42%. Un 31% de la población utiliza la miel con eucalipto. El 16% a consumido alguna vez jarabes para la tos y por ultimo tenemos con un 11% el consume de diferentes productos y subproductos a base de miel.

7. ¿Dónde adquiere los productos a base de miel y propóleos?

Grafico 7. Sitio de adquisición productos a base de miel y propóleos.

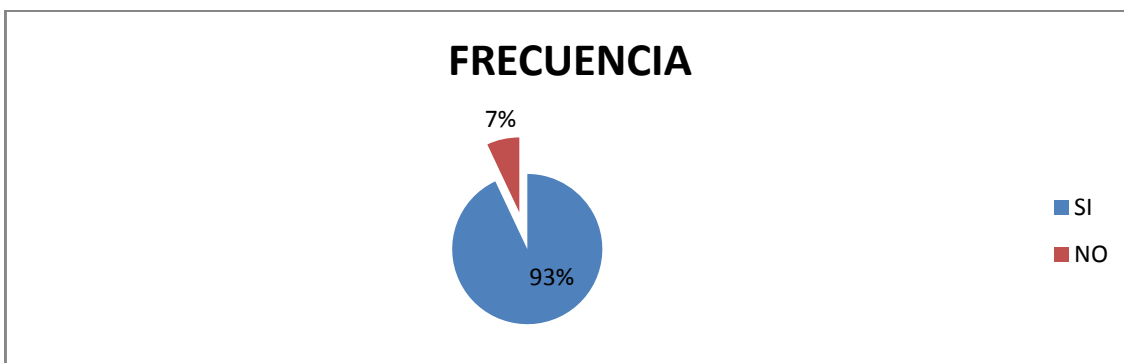


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: el 77% de la población adquiere los productos a base de miel de abejas en tiendas naturistas. Un 13% compran los productos directamente del productor porque les representa más confianza. Un 10% lo compraría en supermercados de cadena.

8. ¿Le gustaría adquirir un producto elaborado a base de miel, propóleos y jengibre?

Grafico 8. Deseo por encontrar en el mercado jarabe para la tos de miel propolizada y jengibre.

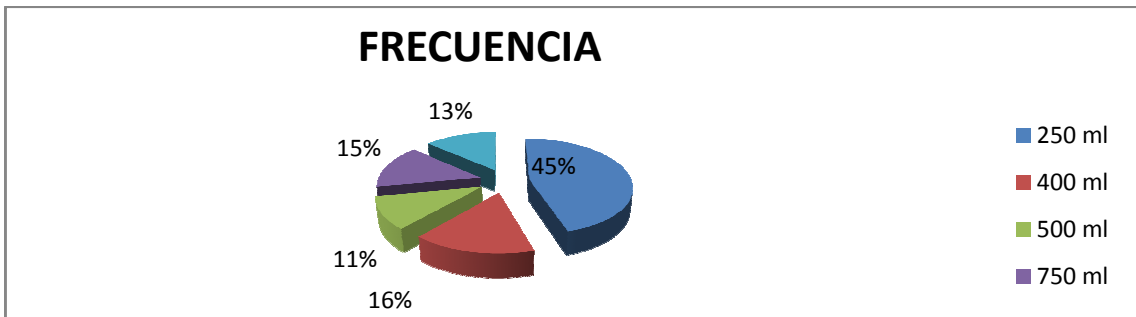


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: el 93% de la población le gustaría encontrar en el mercado el jarabe para la tos a base de miel propolizada y jengibre, para tratar los síntomas de las afecciones respiratorias. El 7% no le llama la atención encontrar este producto.

9. ¿En qué presentación le gustaría adquirir este producto en el mercado?

Grafico 9. Presentación preferida para adquirir el producto.

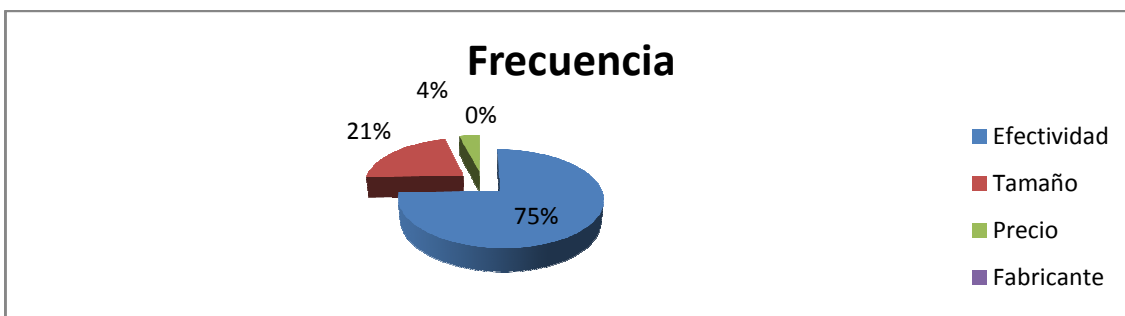


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: la población le ve más atractiva la presentación de 250 ml prefiriéndolo como presentación optima con un 45%, el 16% y 15% prefieren encontrar en el mercado frascos de 400 y 750 ml respectivamente, en un tercer lugar de preferencia encontramos las presentaciones de 1000 y 500 ml como preferencia con un porcentaje de 13% y 11%.

10. ¿Para comprar este tipo de producto que condiciones tiene en cuenta?

Grafico 10. Condiciones de compra para adquirir del producto

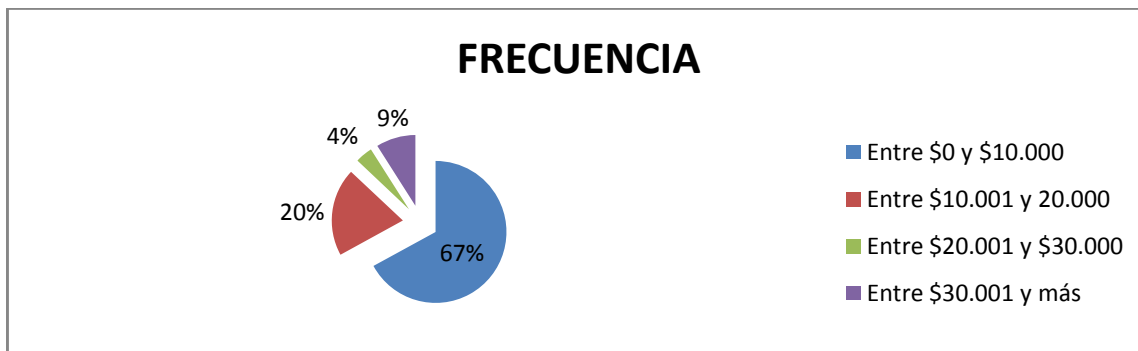


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: de manera relevante un 75% de las personas comprar el producto por su eficacia en el tratamiento. Un 21% usan estos fármacos teniendo en cuenta su tamaño ya que manifiestan que puede quedar mucho después del tratamiento y hay la posibilidad de perderlo, precio sólo un 4% de la población tiende a utilizar estos productos por su precio y no tienen en cuenta la persona o empresa que lo fabrica.

11. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un producto hecho a base de miel de abejas, propóleos y jengibre?

Grafico 11. Precio de compra producto



Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: el 67% de las personas compra los productos para el tratamiento de afecciones respiratorias a un precio que oscila entre \$0 y \$10.000. El 20% lo adquiere a un costo entre \$10.0001 y \$20.000. El 9% los encuentra en el mercado entre \$30.001 y más y por último un 4% debe invertir entre \$20.001 y \$30.000 para la compra del producto.

La entrada de un nuevo producto al mercado trae consigo muchas incógnitas que el consumidor final desea conocer por esta razón una pequeña aclaración de las propiedades de sus componentes hace que las personas que van a adquirir el producto se sientan más segura por esta razón vimos la necesidad de saber que tanto se sabe de los componentes del producto para así poder realizar la promoción y propaganda del producto de tal manera que llegue al consumidor y este se sienta conforme con el producto.

6. LA OFERTA O DE COMPETENCIA

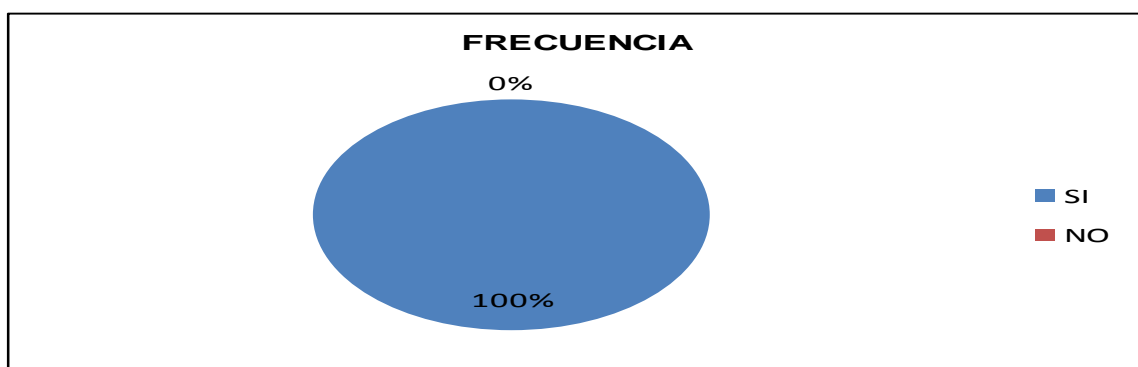
6.1. ESTIMACIÓN DE LA OFERTA

Para analizar la oferta en el Municipio del Socorro se realizó la entrevista, con el fin de averiguar el comportamiento de los productos utilizados para el tratamiento de afecciones respiratoria en la población.

A continuación se presenta la tabulación, resultado y análisis:

1. ¿Comercializa productos naturales a base de miel para tratamiento de afecciones respiratoria?

Grafico 12. Comercialización productos para afecciones respiratorias.

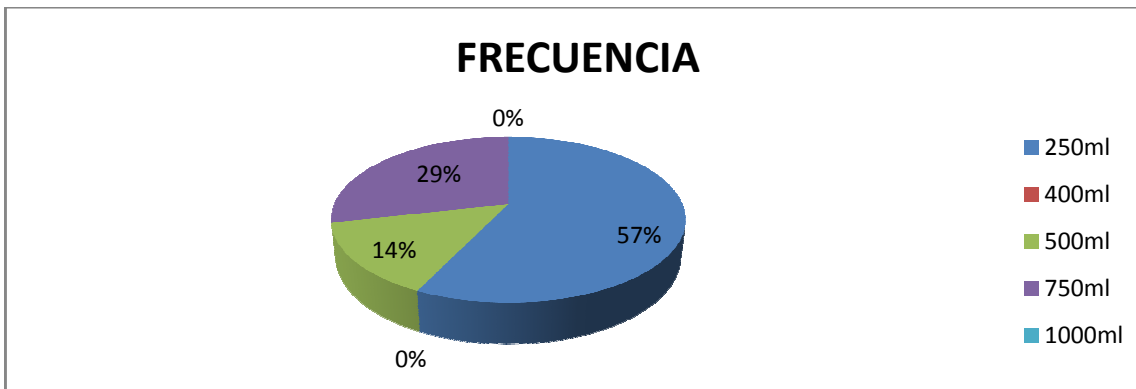


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: El 100% de los establecimientos como tiendas naturistas, comercializa productos naturales a base de miel de abejas para tratar las afecciones respiratorias.

2. ¿Qué tipo de presentación prefiere el consumidor?

Grafico 13. Tipo de presentación preferida por el consumidor

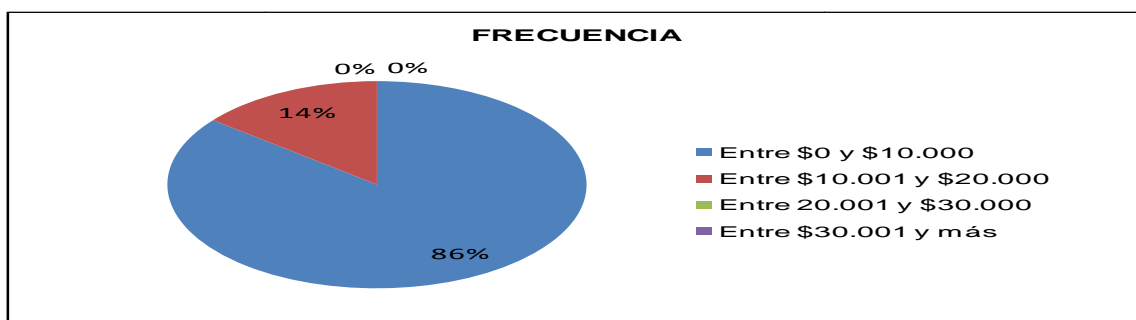


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: de los productos que venden los diferentes establecimientos de comercio para el tratamiento de afecciones respiratorias como tos, síntomas de gripe molestias generales, un 57% de los consumidores prefieren comprar estos productos en presentación de 250ml y en segundo porcentaje los adquieren en presentación de 750ml con un porcentaje del 29%. Un 14% de las personas entrevistadas dicen que los consumidores eligen comprar el medicamento en presentación de 500ml.

3. ¿Cuál es el precio al público de este producto?

Grafico 14. Precio al público productos a base de miel de abejas.

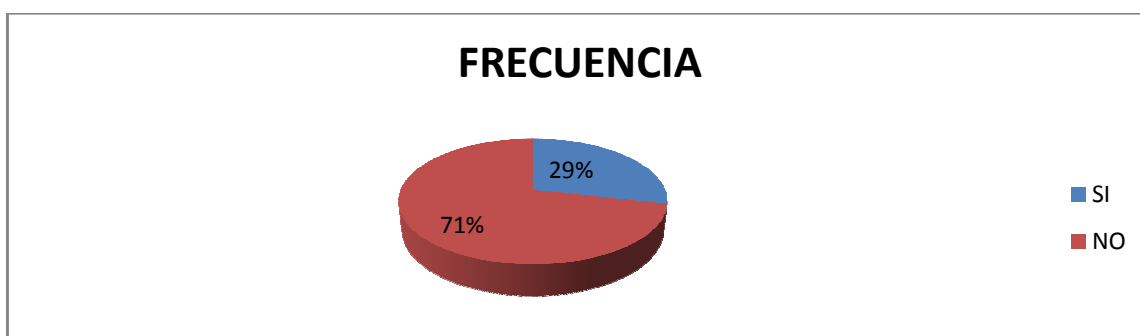


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: teniendo en cuenta los diferentes productos a base de miel que se venden para el tratamiento de afecciones respiratorias muchos de ellos tienen un costo entre \$0 y \$10.000 representando en un 86% y otros tienen un mayor valor entre \$10.001 y \$20.000 con un 14%.

4. ¿Vende algún producto cuyo compuesto sea la miel propolizada y el jengibre, para el tratamiento de afecciones respiratorias?

Grafico 15. Venta de productos a base de miel propolizada y jengibre

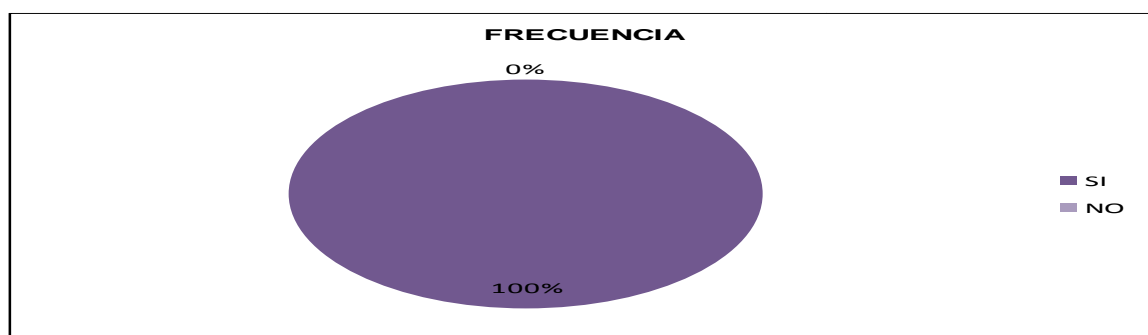


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: el 71% de los establecimientos comerciales como tiendas naturistas aún no venden productos a base de miel propolizada y jengibre, y un 29% de los establecimientos nos dan a conocer que venden el producto, esto nos lleva a concluir que el producto objeto estudio de esta investigación es relativamente nuevo en el mercado, trayendo consigo mejores oportunidades de apertura de mercado.

5. ¿Vendería un nuevo producto elaborado a base de miel propolizada y jengibre para el tratamiento de las afecciones respiratorias?

Grafico 16. Preferencia por venta producto elaborado a base de miel propolizada y jengibre.

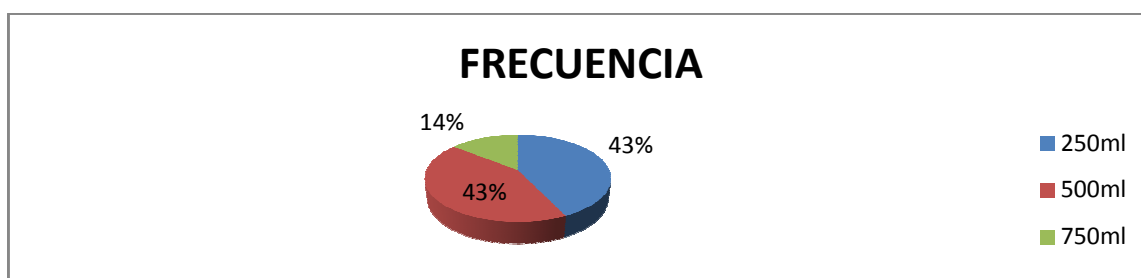


Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: en el 100% de los establecimientos de comercio se encuentran interesados en vender algún tipo de producto compuesto por miel propolizada y jengibre para el tratamiento de afecciones respiratorias.

6. ¿Cuál considera que es la presentación adecuada para la venta del nuevo producto a base de miel propolizada y jengibre?

Grafico 17. Presentación adecuada para venta de nuevo producto



Fuente: Nova Cala, Oscar Fernando; Uribe Flores, Robinson.

Análisis: El 43% de los establecimientos de comercio como tiendas naturistas prefieren vender el nuevo producto a base miel propolizada y jengibre en presentación de 250ml y en igual porcentaje gustaría venderlo en presentación de 500ml. Sólo un 14% desearían vender este producto en presentación de 750ml.

Se puede observar que la presentación del producto objeto de esta investigación como es el frasco de 750 ml tiene acogida por parte de los administradores de dichos establecimientos de comercio.

La venta de productos naturales ha venido aumentando y cada día la población busca la posibilidad de encontrar en el mercado productos naturales por esta razón se tomo como primer lugar de distribución la tiendas naturista, pero como nos damos cuenta no nos limitamos ya que la segunda opción son los supermercados y de igual modo ellos se encuentran distribuidos en los lugares de gran concurrencia de personal apropiado para adquirir el producto, pues como todo producto nuevo y novedoso en el mercado debe empezar por darse a

conocer y obtener los mejores resultados y de este modo empezar a aumentar la cantidad producida y por ende el mercado, los puntos de comercialización y lugares de distribución.

7. MEZCLA DE MERCADEO

7.1. EL PRODUCTO

7.1.1. Caracterización del producto: La caracterización de nuestro producto es llegar al punto esencial donde todos sus componentes se mezclen perfectamente para lograr los resultados finales deseados y esperados, por ser un producto no perecedero que va dirigido directamente al consumidor final y está elaborado a base de miel de abejas, siendo el jarabe apto para el consumo humano. Está compuesto por tres elementos que son propóleos, jengibre como principal la miel de abejas 100% natural.

El resultado final del producto se obtiene mediante una mezcla uniforme de sus tres componentes, para lo cual se tiene en cuenta que por cada 3 kg de miel se utiliza 240 gramos de propóleos y 150 gramos de jengibre.

7.1.2. Forma de uso: este producto se utiliza mediante vía oral y en cantidades moderadas sin excederse en su consumo.

7.2. CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO

El ciclo de vida de un producto es la evolución que sufren todos los productos en el mercado. La vida de un producto se puede entender como una sucesión de varias fases en las que el producto tiene un comportamiento distinto.

El producto objeto de esta investigación está en la etapa de gestación, ya que se está generando la idea, seleccionándola y de esta manera se está desarrollando un nuevo producto para sacarlo al mercado, siendo una fase de diseño conceptual y técnico.

7.3. EMPAQUE

El envase directo es una botella de vidrio de capacidad de 230ml con tapa de rosca, para darle mejor presentación.



7.4. ETIQUETA DEL PRODUCTO

La etiqueta del producto será en papel especial de color, con un borde llamativo amarillo miel, el contenido está escrito en letras de negro describiendo información como propiedades, composición, modo de empleo y precauciones. Además en la parte posterior podemos encontrar datos como el modo de conservación, número de lote, fecha de vencimiento.

<p>Tos Miel con jengibre y propóleo es un jarabe natural a base de miel pura de abejas y extracto de jengibre más propóleo.</p> <p>Propiedades Contiene Aminoácidos, Vitaminas y Minerales.</p> <p>Composición Miel pura de abejas al 100% no contiene preservantes, azarificantes ni colorantes artificiales.</p> <p>Modo de empleo Consumir vía oral.</p> <p>Niños de 6 a 12 años: 1 cucharada, 3 veces al día antes de los alimentos.</p> <p>Adultos: 1 cucharada, 3 veces al día antes de los alimentos.</p>	<p>Precauciones Mantener el envase bien cerrado. Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz.</p> <p>Después de abierto, el contenido debe consumirse en los 3 meses siguientes.</p> <p>MANTENER REFRIGERADO</p> <p>Advertencia Los efectos de los productos están respaldados por la experiencia, evidencia científica de las medicinas tradicionales, con evidentes resultados y la ausencia de efectos secundarios dañinos si se suministran en las dosis correctas. Las informaciones señaladas no constituyen de ninguna manera una orientación ni una prescripción médica; el uso de estos productos naturales no excluye de una consulta médica.</p>
---	---

Gráfico 18. Etiqueta jarabe de miel propolizada y jengibre

7.5. MARCA DEL PRODUCTO

Para la creación de la marca se hace referencia al nombre de la sustancia que es el jarabe de miel propolizada y jengibre, así como la presentación del producto, dándole a conocer al consumidor final de manera abreviada y entendible dichas características. Es por esto que la marca es “TOS MIEL”, TOS hacer referencia a las afecciones respiratorias para el cual es utilizado y MIEL se refiere al principal componente del producto.



7.6. ESLOGAN

Entre las indicaciones más importantes de este producto está el de ser un producto natural, que estimula el sistema inmunológico con sabor agradable que facilita su consumo.

De esta manera el eslogan es “Estar bien es consumir miel”, haciendo relación de esta manera a sus principales características.

7.7. LOGOTIPO

Para la realización del logotipo del producto se tiene en cuenta la procedencia de la miel, la cual es extraída de la colmena y por la cual es un producto natural, utilizándose de esta forma la expresión 100% natural.



100%
NATURAL

7.8. JINGLE

El jingle a utilizar para la respectiva publicidad se tiene en cuenta la siguiente descripción del producto medicinal, así como también se utiliza la música adecuada, siendo una pauta llamativa al oído del receptor, pues lo que se busca es atraer a los posibles consumidores a través de diferentes medios y herramientas de comunicación. A continuación se describe de manera textual el jingle del producto:

“TOS MIEL” jarabe 100% natural efectivo en el tratamiento de afecciones respiratorias ayuda a estimular nuestro sistema inmunológico volviéndonos más resistentes en tiempo de lluvia. Con TOS MIEL tratamos todas las afecciones y molestias respiratorias que nos rodean. TOS MIEL Socorro. Contáctenos 3133760597, 3124484770”.

7.9. EMBALAJE

El embalaje para la distribución del producto es de cajas de madera para cada una y cajas de cartón pequeñas con capacidad para 10 unidades, contramarcadas con el nombre del producto.



8. ESTRUCTURA FINANCIERA

El producto llamado TOS MIEL objeto de esta investigación de mercados está a base de miel de abejas, propóleos y jengibre por lo cual se tiene en cuenta la procedencia de esta materia prima. Según prueba realizada de manera directa en la finca adecuada para extraer dicho insumo, se pudo conocer que en la cosecha se extraen 3 pimpinas de 33 kilos de miel, 5 litros de propóleos el jengibre se consigue en laboratorios especializados en la extracción del producto, el cual puede ser almacenado por periodos largos de tiempo en condiciones adecuadas o utilizarla de inmediato después de la extracción.

De esta manera para los costos de producción se tiene en cuenta la producción que genera procesar 99 kilos de miel, 5 litros de extracto de propóleos y el valor del extracto de jengibre.

Por lo anterior para una botella tendrá 228 gramos de miel 1.5 gramos de extracto de propóleos y 0.15 gramos de extracto de jengibre. El envase para esta producción será de 230ml de jarabe TOS MIEL. Se concluye que para esta producción serán de 10botellas de jarabe de 230ml.

8.1. PRESUPUESTO DE INVERSION

8.1.1. Inversiones fijas: este tipo de inversiones son aquellas que se realizan en bienes tangibles, se utilizan para garantizar la operación para la creación del producto y no son objeto de comercialización por parte de la empresa, adquiriéndose para utilizarse durante la vida útil del mismo.

8.1.2. Muebles y enseres: consta de la dotación de la oficina o bodega prevista para la cumplir con las funciones administrativas.

MUEBLES Y ENSERES			
CANT	DETALLE	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	archivador	\$110.000	\$110.000
1	Mesa en madera	\$66.000	\$66.000
1	Silla en madera	\$15.000	\$15.000
1	Escritorio y silla ejecutiva	\$390.000	\$390.000
1	Caneca para basura	\$8.000	\$8.000
1	Extintor	\$95.000	\$95.000
TOTAL			\$684.000

8.1.3. Equipo de oficina: se tiene en cuenta aquellos elementos indispensables para el desarrollo del proceso de producción y venta:

EQUIPO DE OFICINA			
CANT	DETALLE	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	Computador portátil	\$1.300.000	\$1.260.000
1	Impresora	\$250.000	\$270.000
TOTAL			\$1.530.000

8.1.4. Otras inversiones fijas

EQUIPO DE PRODUCCION			
CANT	DETALLE	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	Gramera	\$90.000	\$90.000
TOTAL			\$90.000

8.1.5. Total presupuesto de inversiones

TOTAL PRESUPUESTO DE INVERSIONES	
DESCRIPCIÓN INVERSIÓN	VALOR
Muebles y enseres	\$684.000
Equipo de oficina	\$1.530.000
Gramera	\$90.000
TOTAL	\$2.304.000

8.2. COSTOS DE PRODUCCION

Durante el período de operación para la fabricación del producto llamado TOS MIEL jarabe de miel propolizada y jengibre se pueden identificar tres clases de

costos: en primer lugar los costos ligados a la producción, siendo los costos de fabricación; en segundo lugar se encuentran los costos administrativos propios y finalmente los costos causados por efecto del impulso de las ventas

8.2.1. Costos de fabricación: se debe tener en cuenta que los costos de fabricación son aquellos que se vinculan directamente con la elaboración del producto:

8.2.1.1. Costos directos

8.2.1.1.1. Materia prima: son los insumos que se utilizan para el proceso de transformación, los cuales quedarán involucrados directamente en el producto a producir:

INSUMO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Miel de abejas	3000 gr	\$10.000	\$30.000
Propóleos	15 gr	\$350	\$5.250
Jengibre	1.5 gr	\$ 400	\$600
TOTAL			\$35.850

8.2.1.1.2. Mano de obra directa y prestaciones sociales: hace relación a los operarios que participan directamente en el proceso de transformación. Dentro de esta proyección se encuentra el salario y las prestaciones sociales que deben ser canceladas al trabajador según las normas establecidas para tal fin.

MANO DE OBRA			
CANTIDAD	CARGO	SALARIO MENSUAL	SALARIO DIARIO
1	Operario	\$648.900	\$21.630

8.2.1.1.3. Otros materiales directos: se encuentran algunas herramientas que son indispensables para la preparación del producto.

INSUMO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Ponchera (tazón)	1	\$30.000	\$30.000
Cuchara en acero	1	\$27.000	\$27.000
TOTAL			\$57.000

8.3. GASTOS DE FABRICACIÓN

Son aquellos gastos que están constituidos por materiales indirectos y mano de obra indirecta con sus respectivas prestaciones.

8.3.1. Materiales indirectos: se tratan principalmente de elementos como papelería, útiles de aseo, elementos de empaque, embalaje, entre otros.

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Botellas	10	\$1100	\$11.000
Etiquetas	10	\$320	\$3.200
Cajas de cartón	10	\$2500	\$25.000
Bolsa plástica	10	\$50	\$500
TOTAL			\$39.700

8.3.2. Otros gastos indirectos: dentro de estos gastos se pueden encontrar algunos componentes como servicios públicos, arrendamientos. Estos valores serán estimados teniendo en cuenta los valores reales emanados de un local ubicado en el municipio de Socorro Santander:

SERVICIOS		
CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Agua	\$28.000	\$933
Energía Eléctrica	\$47.000	\$1566
TOTAL	\$89.000	\$2.499

OTROS IMPUESTOS		
CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Impuesto de industria y comercio	\$98.000	\$3.266
TOTAL	\$98.000	\$3.266

OTROS GASTOS INDIRECTOS		
CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Arrendamiento local	\$150.000	\$5.000
TOTAL	\$150.000	\$5.000

8.4. GASTOS DE ADMINISTRACION

8.4.1. Sueldos: las primeras producciones de TOS MIEL jarabe de miel propolizada y jengibre el mismo operario será quien administre el establecimiento de comercio, por consiguiente no se tomará el sueldo como costo de producción.

8.4.2. Otros gastos de administración: en este campo se incluyen otros gastos como papelería, útiles de oficina, útiles de aseo comunicaciones como internet o teléfono.

OTROS GASTOS DE ADMINISTRACION		
CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO

Útiles de oficina (papelería y otros)	\$15.000	\$500
Útiles de aseo	\$10.000	\$333
Servicio de telefonía móvil – internet	\$33.000	\$1.100
TOTAL	\$87.000	\$1.933

8.5. GASTOS DE VENTAS

8.5.1. Gastos de comercialización

GASTOS DE VENTAS		
CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Publicidad emisora	\$30.000	\$1.000
Volantes y pendón	\$50.000	\$1.667
TOTAL		\$2.667

8.6. TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN

TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	
COSTOS	VALOR DIARIO
1. COSTOS DE FABRICACIÓN	\$170.979
1.1 COSTO DIRECTO	\$114.480
1.1.1 Materia prima	\$30.000
1.1.2 Materiales directos	\$5.850
1.1.3 Mano de obra y prestaciones sociales	\$21.630
1.1.4 Otros materiales directos	\$57.000
1.2 GASTOS DE FABRICACIÓN	\$39.700
1.2.1 Materiales indirectos	\$39.700
1.3 OTROS GASTOS INDIRECTOS	\$11.232
1.3.1 Servicios	\$2.499

1.3.2 Otros impuestos	\$3.266
1.3.3 Otros gastos indirectos	\$5.000
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$2.900
2.1 Otros gastos administrativos	\$1.933
3. GASTOS DE VENTAS	\$2.667
3.1 Publicidad	\$2.667
Para procesar 3000 gramos de miel tiene un costo de fabricación de \$170.979	

9. PRECIO

9.1. FIJACIÓN DE PRECIOS

Teniendo en cuenta el total de los costos de producción para procesar en un día 7000 gramos de miel y sacar 30 botellas de 230 ml, el costo es de \$170.979, teniendo que cada botella del producto tiene un costo de \$5.993. Según este dato para la fijación de precios se toma como margen de rentabilidad del 40% para sacarlo al mercado.

$$\$5.993 * 40\% = 8.390$$

Entonces al precio costo \$5.993 le sumo el 40% del margen de rentabilidad, dando como resultado precio al público de \$8.390.

10. CANALES DE COMERCIALIZACION

El canal de distribución a utilizar será directo ya que nos presenta una mayor oportunidad de ir conociendo los clientes y sus necesidades específicas para mejorar aún más el producto, así darlo a conocer en el mercado con las mejores referencias y hablar con propiedad del producto ya que es productor-consumidor.

Este proceso sirve para lograr que el producto llegue al consumidor final, por consiguiente para el jarabe a base de miel propolizada y jengibre se utilizará el canal de nivel cero (0) donde no existen intermediarios.

De igual manera el canal de nivel 1 donde hay un intermediario, siendo ellos el fabricante, intermediario y consumidor final. Este tipo de canal será utilizado buscando el gran conocimiento del mercado que tienen los administradores de las tiendas naturistas desplegando de esta forma el producto con mayor facilidad al consumidor final.

11. PROMOCIÓN

11.1. PROMOCIÓN DE PUBLICIDAD

Para la publicidad del producto llamado TOS MIEL se realizarán ciertas estrategias como son:

Publicidad radial: a través de emisoras como La cometa y chimana estéreo, las cuales son diales sintonizados por personas residentes en el municipio del Socorro y sus alrededores; llegando con mayor facilidad a personas ubicadas en lugares apartados del casco urbano.

Otros: se utilizará el pendón con la información adecuada y datos de contacto, siendo una herramienta llamativa para las personas que transitan el lugar donde se ubique. De igual manera a través de volantes se busca hacer llegar la información de manera clara a muchas personas, dentro de las cuales se pueden encontrar consumidores potenciales.

11.2. PROMOCIÓN DE VENTAS

Para la promoción de ventas se hace referencia al ciclo de vida del producto y se tiene en cuenta el valor de la materia prima para este producto, ya que la miel de abejas tiene un costo medio. Es por esto que en la etapa de la introducción del producto al mercado no se realiza ningún tipo de promoción. Una vez se encuentre en la etapa de crecimiento, se realizará la promoción adecuada.

CONCLUSIONES

Con la realización de esta investigación de mercados para la elaboración y comercialización del Jarabe de miel propolizada y jengibre en el Municipio del Socorro, se aplicaron los conocimientos adquiridos en cada una de las tutorías realizadas por los docentes de la institución, la adquisición de los nuevos conocimientos nos ayuda a mejorar y a incrementar nuestro nivel en los campos académicos y profesionales como profesional en producción Agroindustrial.

El haber realizado de manera práctica cada proceso relacionado con el mercadeo y ventas de un producto nuevo, el manejo y realización de cada uno de los pasos necesarios para tener el producto y recolectar la información nos permitió adquirir nuevas habilidades y destrezas, las cuales serán implementadas en nuestro campo laboral y profesional relacionado con el mercado agroindustrial.

Bibliografía.

https://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&ved=0CEkQFjAE&url=http%3A%2F%2Femprendimientoiiiifinanciera.wikispaces.com%2Ffile%2Fview%2FAPICULTURA.doc%2F98185693%2FAPICULTURA.doc&ei=Sd_eUrygIOiysQT7tYDgDA&usg=AFQjCNGwgrlZrTV5KswLEBf7wAPRx9pxDQ&bvm=bv.59568121,d.eW0

academicouprm. (s.f.). Obtenido de <http://academic.uprm.edu/dpesante/docs-apicultura/vino-miel-de-abejas-pasas.pdf>

Alcaldia Municipal. (s.f.). Sitio oficial de Socorro en Santander, Colombia. Obtenido de <http://www.socorro-santander.gov.co/index.shtml>

<https://www.google.com.co/#q=ambrosio+rodriguez+propietario+induabejas+de+santander>.

Bustos, M. F., Parra, M., Vaca, R., & Velasco, A. (s.f.). Proyecto-Vino-de-Miel . Obtenido de [proyecto-vino-de-miel.wikispaces.com/file/.../proyecto+vino%5B1%5D.docx](http://www.google.com.co/#q=proyecto-vino-de-miel.wikispaces.com/file/.../proyecto+vino%5B1%5D.docx)

Colombia, P. I. (s.f.). Ministerio de Salud. Obtenido de DECRETO NÚMERO 761 DE 1993.

https://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&ved=0CDcQFjAD&url=https%3A%2F%2Fwww.finagro.com.co%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fnode%2Fbasic-page%2Ffiles%2Fcadenas_productivas.docx&ei=WB3oUs_7CamlSQTUsYGoAg&usg=AFQjCNFUPostau_gwumwTZv744gdMD5HbQ&bvm=bv.60157871,d.cWc

Domaine Saint Georges. (s.f.). Bernard Michaud S.A. Obtenido de <http://www.lunedemiel.tm.fr/es/01.htm>

EcuRed. (s.f.). Conocimiento con todos y para todos . Obtenido de <http://www.ecured.cu/index.php/Jarabes>

EcuRed. (s.f.). Conocimiento con todos y para todos . Obtenido de <http://www.ecured.cu/index.php/Prop%C3%B3leo>

Enciclopediasalud.com. (s.f.). Obtenido de <http://www.enciclopediasalud.com/definiciones/jengibre>

<http://salud.ellasabe.com/plantas-medicinales/77-propiedades-de-la-miel-de-abeja>

Juan, L. (s.f.). Vitónica Alimentación, Deporte y Salud. Obtenido de

<http://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/las-propiedades-del-jengibre>

Lizcano Carlos, P. W. (2009). EXPLOTACIÓN BIOTECNOLÓGICA DE LA APICULTURA.

Miel pura.Org. (s.f.). El sitio web en Español del National Honey Board. Obtenido de <http://www.mielpura.org/mielybienestar.html>

Miel Valle de los Pedroches. (s.f.). Miel Valle de los Pedroches. Obtenido de <http://www.apicolalospedroches.com/licores.htm>

www.minec.gob.sv/cajadeherramientasue/images/.../hn-miel-de-abeja.pdf

http://www.prochile.gob.cl/wp-content/blogs.dir/1/files_mf/documento_11_03_11093039.pdf

ANEXOS

Anexo A.



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER INSTITUTO DE EDUCACIÓN A DISTANCIA PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

Estudio de factibilidad para la elaboración de un producto elaborado a base de miel de abejas, propóleos y jengibre en el municipio de Socorro Santander

Favor responder las siguientes preguntas.

1. ¿A la hora de consumir medicamentos para la tos usted prefiere?
A. pastillas
B. jarabe
C. productos naturales
D. Remedios caseros
E. Otros cuáles? _____
2. ¿Le gustaría adquirir un producto a base de miel de abejas, propóleos y jengibre?
Sí ____ No____
3. ¿Conoce los beneficios del propóleos en el tratamiento de afecciones respiratorias?
Si____ no____
4. Conoce las propiedades que tiene el jengibre?
Si____ no____

5. Con que frecuencia consume miel?
- A. Diariamente
 - B. Semanalmente
 - C. Quincenalmente
 - D. Anualmente
6. De los siguientes subproductos de la miel cual conoce:
- A. Miel con eucalipto
 - B. Jarabe para la tos
 - C. Miel propolizada
 - D. Otros cuales _____
7. ¿Dónde adquiere los productos a base de miel y propóleos?
- A. Tiendas naturistas
 - B. Supermercados
 - C. Almacenes de cadena
 - D. Directamente del productor
8. Le gustaría adquirir un producto elaborado a base de miel, propóleos y jengibre?
- A. SI_____ NO_____
9. ¿En qué presentación le gustaría adquirir este producto en el mercado?
- A. 250 ml
 - B. 400 ml
 - C. 500 ml
 - D. 750 ml
 - E. 1.000 ml
10. ¿Para comprar este tipo de producto que condiciones tiene en cuenta?

A. Efectividad _____

B. Tamaño _____

C. Precio _____

D. Fabricante _____

11. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un producto hecho a base de miel de abejas, propóleos y jengibre?

A. Entre 0 y \$10.000 _____

B. Entre \$10.001 a \$20.000 _____

C. Entre \$20.001 a \$30.000 _____

D. Entre \$30.001 y más _____

La información suministrada por Usted será confidencial

Gracias por su gran colaboración

Anexo B.



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER INSTITUTO DE EDUCACIÓN A DISTANCIA PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

Estudio de factibilidad para la elaboración de un producto elaborado a base de miel de abejas, propóleos y jengibre en el municipio de Socorro Santander

1. ¿Comercializa productos naturales a base de miel para tratamiento de afecciones respiratoria?

SI_____ NO_____

2. ¿Qué tipo de presentación prefiere el consumidor?

Tabla 13. Tipo de presentación preferida por el consumidor

250ml_____

400ml_____

750ml_____

1000ml_____

3. ¿Cuál es el precio al público de este producto?

Entre \$0 y \$10.000 _____

Entre \$10.001 y \$20.000_____

Entre 20.001 y \$30.000_____

Entre \$30.001 y más_____

4. ¿Vende algún producto cuyo compuesto sea la miel propolizada y el jengibre, para el tratamiento de afecciones respiratorias?

SI_____ NO_____


5. ¿Vendería un nuevo producto elaborado a base de miel propolizada y jengibre para el tratamiento de las afecciones respiratorias?

SI___ NO___



6. ¿Cuál considera que es la presentación adecuada para la venta del nuevo producto a base de miel propolizada y jengibre?

250ml___ 500ml___ 750ml___

Anexo C



**SERVICIOS INTEGRADOS PARA LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y EL
MEDIO AMBIENTE**
NIT. 804.016.152-8


REPORTE DE RESULTADOS

Ciudad y Fecha de emisión: Bucaramanga, 23 de Octubre de 2013 Solicitante: OSCAR NOVA Dirección: CARRERA 18 # 12 – 62 SOCORRO Teléfono: 3124484770 Lugar de muestreo: CARRERA 18 # 12 – 62 SOCORRO LABORATORIO UIS Fecha de muestreo: 18 de octubre de 2013 Fecha de recepción: 18 de octubre de 2013 Fecha de análisis: 18 – 20 de octubre de 2013 Análisis solicitado: Microbiológico Condiciones de la muestra: Adecuada	No. 048229 Tipo de muestra: Alimento Identificación: JARABE DE JENGIBRE Y PROPOLEO A BASE DE MIEL Descripción: // Responsable de muestreo: SOLICITANTE Procedimiento de muestreo: SOLICITANTE Tamaño de la muestra: // Envase o empaque: Vidrio Lote: //
---	--

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADOS	VALORES DE REFERENCIA
COLIFORMES TOTALES	NTC 4516	<3 NMP / g	
COLIFORMES FECALES	NTC 4516	<3 NMP / g	
<i>E. coli</i>	NTC 4516	Ausencia	

Los resultados son válidos para la muestra analizada. No se pueden reproducir sin la previa autorización de SIAMA.



Catalina Infante Villate

Elaboró: CATALINA INFANTE VILLATE
COORDINADOR MICROBIOLOGIA Y MUESTREO
MICROBIOLÓGICA REG. FOLIO 14348 LIBRO C-4

SANDRA PINZÓN RUEDA

Revisó: SANDRA PINZÓN RUEDA
DIRECTOR MICROBIOLOGIA
MICROBIOLÓGICA REG. 47708 FOLIO 177

Código: R – 051	Versión: 0.1	Fecha: 22/05/09	Página: 1 de 1
------------------------	---------------------	------------------------	-----------------------

Carrera 24 No. 36 - 11 Tels: (7) 6348000 - (7) 6348800 - 3187070821 Bucaramanga - Colombia
web: www.siamaltda.com - e-mail: info@siamaltda.com



**SERVICIOS INTEGRADOS PARA LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y EL
MEDIO AMBIENTE**
NIT. 804.016.152-8



REPORTE DE RESULTADOS

Ciudad y Fecha de Emisión: Bucaramanga, 25 de Octubre de 2013	No. 048230
Solicitante: OSCAR NOVA	Tipo de muestra: Alimento
Dirección: CRA 18 No. 12 62 SOCORRO	Identificación: JARABE DE JENGIBRE Y PROPOLEO A BASE DE MIEL
Teléfono: 3124484770	Descripción: //
Lugar de muestreo: LABORATORIO UIS SOCORRO CRA 18 # 12 - 62	Responsable de muestreo: Solicitante
Fecha de muestreo: 18 de octubre de 2013	Procedimiento de muestreo: Solicitante
Fecha de recepción: 18 de octubre de 2013	Tamaño de la muestra: 100 ml
Fecha de análisis: 18 al 24 de octubre de 2013	Envase o empaque: Vidrio
Análisis solicitado: Físicoquímico	Lote: //
Condiciones de la muestra: Adecuada	

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADOS	VALORES DE REFERENCIA
HUMEDAD	Gravimetría	20,62 %	---
PROTEÍNA	Kjeldahl	0,52 %	---
GRASA	Extracto Etéreo	0,32 %	---
FIBRA	Gravimetría	0,03 %	---
CARBOHIDRATOS	Calculo	78,38 %	---
VALOR CALÓRICO	Calculo	318 Kcal/100 g	---

OBSERVACIONES: //

Los resultados son válidos para la muestra analizada. No se pueden reproducir sin la previa autorización de SIAMA.



Elaboró: **SERGIO ALEXANDER ROJAS**
DIRECTOR DE FÍSICOQUÍMICA

Revisó: **JHON ALEXANDER ARDILA**
COORDINADOR FÍSICOQUÍMICO
QUÍMICO. Registro No. 419

Código: R-051 Versión: 0.1 Fecha: 22/05/09 Página: 1 de 1

Carrera 24 No. 36 - 11 Tels: (7) 6348000 - (7) 6348800 - 3187070821 Bucaramanga - Colombia
web: www.siamaltda.com - e-mail: info@siamaltda.com