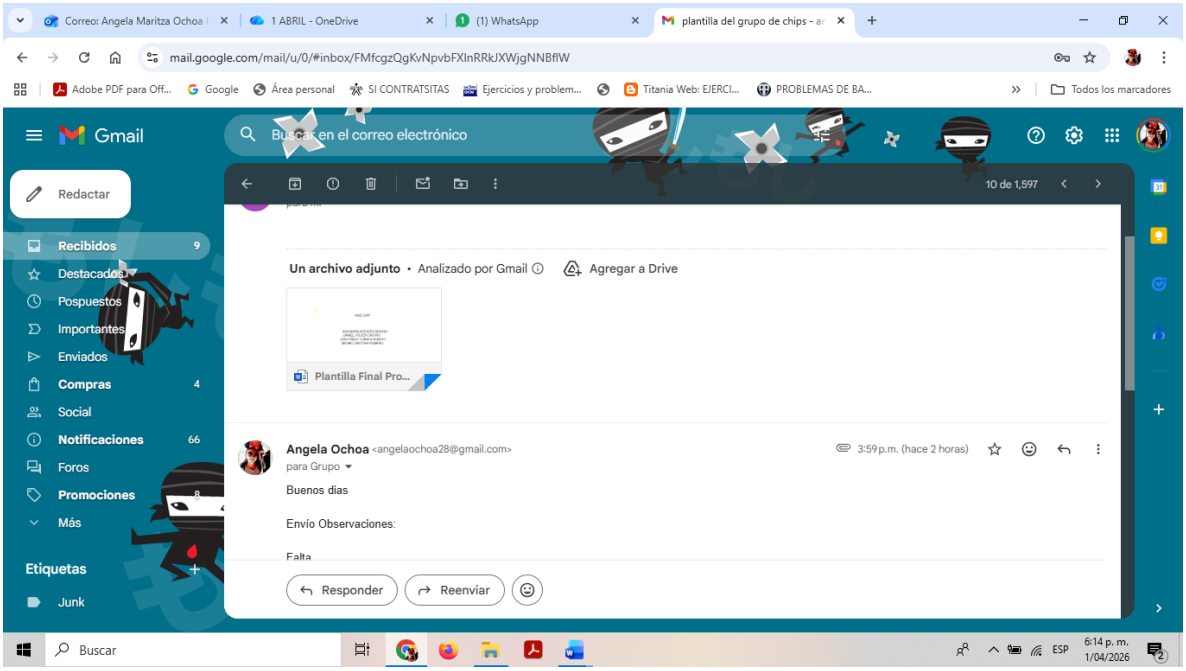
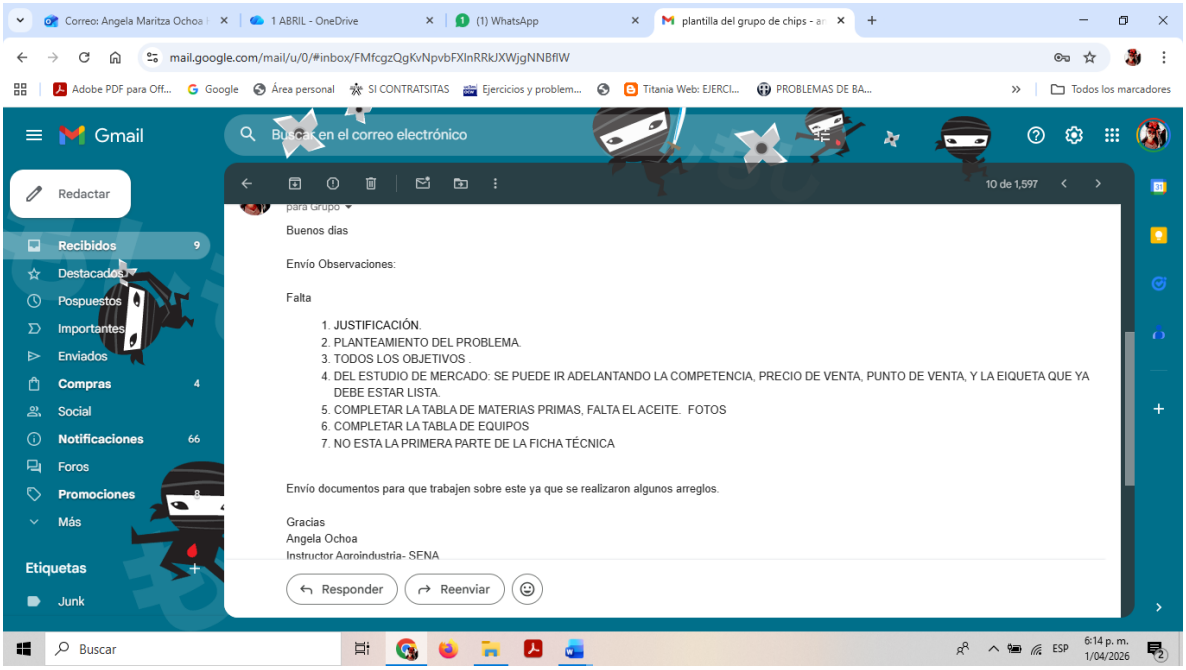
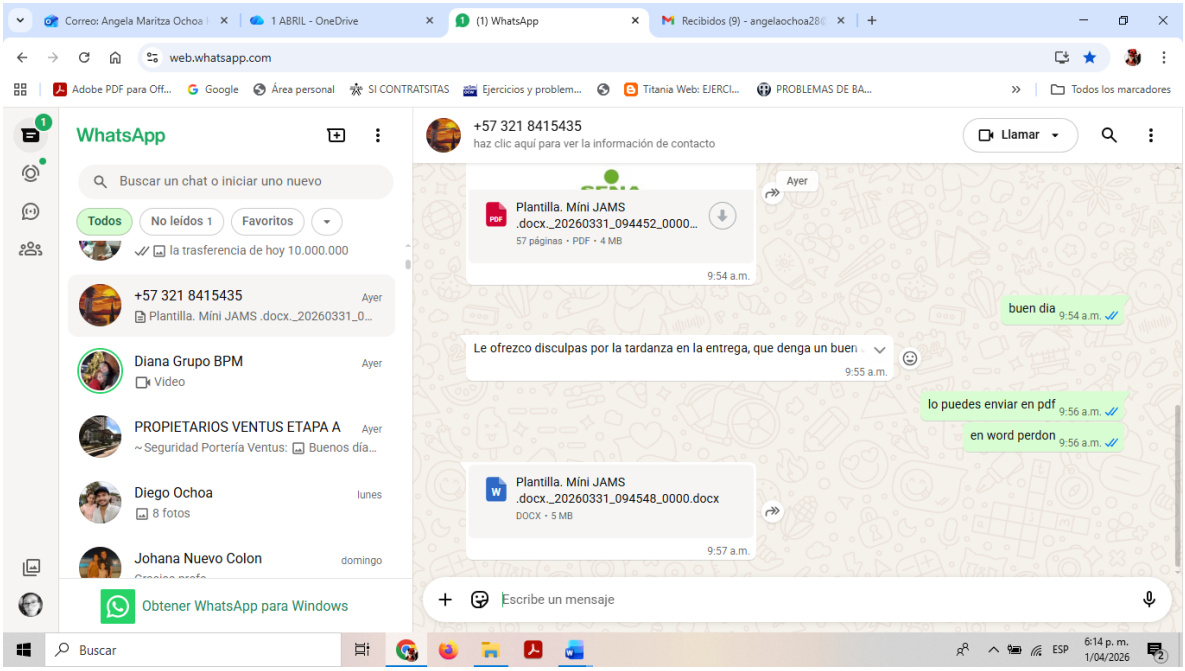
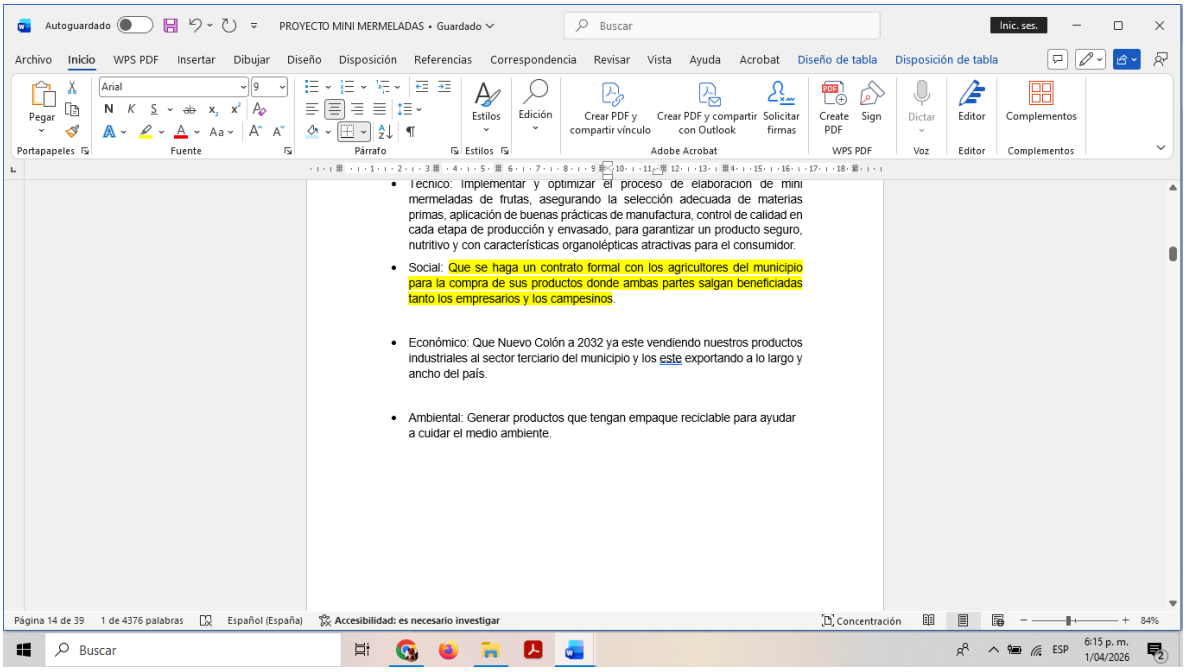

Correo: Angela Maritza Ochoa
1 ABRIL - OneDrive
(1) WhatsApp
plantilla del grupo de chips - ar
mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQgKvNpvbFXlnRRkJXWjgNNBflW
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos 9
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Compras 4
Social
Notificaciones 66
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Junk
10 de 1,597
Un archivo adjunto • Analizado por Gmail
Agregar a Drive
Plantilla Final Pro...
Angela Ochoa <angelaochoa28@gmail.com>
3:59 p.m. (hace 2 horas)
para Grupo
Buenos dias
Envío Observaciones:
Falta
Responder
Reenviar
Buscar
ESP
6:14 p. m.
1/04/2026


Correo: Angela Maritza Ochoa
1 ABRIL - OneDrive
(1) WhatsApp
plantilla del grupo de chips - ar
mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQgKvNpvbFXlnRRkJXWjgNNBflW
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos 9
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Compras 4
Social
Notificaciones 66
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
Junk
10 de 1,597
para Grupo
Buenos dias
Envío Observaciones:
Falta
1. JUSTIFICACIÓN.
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.
3. TODOS LOS OBJETIVOS .
4. DEL ESTUDIO DE MERCADO: SE PUEDE IR ADELANTANDO LA COMPETENCIA, PRECIO DE VENTA, PUNTO DE VENTA, Y LA EIQUETA QUE YA DEBE ESTAR LISTA.
5. COMPLETAR LA TABLA DE MATERIAS PRIMAS, FALTA EL ACEITE. FOTOS
6. COMPLETAR LA TABLA DE EQUIPOS
7. NO ESTA LA PRIMERA PARTE DE LA FICHA TÉCNICA
Envío documentos para que trabajen sobre este ya que se realizaron algunos arreglos.
Gracias
Angela Ochoa
Instructor Agroindustria- SENA
Responder
Reenviar
Buscar
ESP
6:14 p. m.
1/04/2026


web.whatsapp.com
WhatsApp
Buscar un chat o iniciar uno nuevo
Todos
No leídos 1
Favoritos
+57 321 8415435
Ayer
Plantilla. Míni JAMS .docx._20260331_0...
Diana Grupo BPM
Video
PROPIETARIOS VENTUS ETAPA A
~ Seguridad Portería Ventus: Buenos día...
Diego Ochoa
lunes
8 fotos
Johana Nuevo Colon
domingo
Obtener WhatsApp para Windows
+57 321 8415435
haz clic aquí para ver la información de contacto
Llamar
Ayer
Plantilla. Míni JAMS .docx._20260331_094452_0000...
57 páginas • PDF • 4 MB
9:54 a.m.
buen dia 9:54 a.m.
Le ofrezco disculpas por la tardanza en la entrega, que denga un buen
9:55 a.m.
lo puedes enviar en pdf 9:56 a.m.
en word perdon 9:56 a.m.
Plantilla. Míni JAMS .docx._20260331_094548_0000.docx
DOCX • 5 MB
9:57 a.m.
Escribe un mensaje
Buscar
ESP
6:14 p. m.
1/04/2026


PROYECTO MINI MERMELADAS • Guardado
Buscar
Archivo
Inicio
WPS PDF
Insertar
Dibujar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
Acrobat
Diseño de tabla
Disposición de tabla
Pegar
Portapapeles
Fuente
Párrafo
Estilos
Edición
Crear PDF y compartir vínculo
Crear PDF y compartir con Outlook
Solicitar firmas
Adobe Acrobat
Create PDF
Sign
WPS PDF
Dictar
Voz
Editor
Complementos
Técnico: Implementar y optimizar el proceso de elaboración de mini mermeladas de frutas, asegurando la selección adecuada de materias primas, aplicación de buenas prácticas de manufactura, control de calidad en cada etapa de producción y envasado, para garantizar un producto seguro, nutritivo y con características organolépticas atractivas para el consumidor.
Social: Que se haga un contrato formal con los agricultores del municipio para la compra de sus productos donde ambas partes salgan beneficiadas tanto los empresarios y los campesinos.
Económico: Que Nuevo Colón a 2032 ya este vendiendo nuestros productos industriales al sector terciario del municipio y los este exportando a lo largo y ancho del país.
Ambiental: Generar productos que tengan empaque reciclable para ayudar a cuidar el medio ambiente.
Página 14 de 39
1 de 4376 palabras
Español (España)
Accesibilidad: es necesario investigar
Concentración
84%
Buscar
ESP
6:15 p. m.
1/04/2026

permiten conservar el sabor, color y aroma de la fruta fresca. Se presentan en envases pequeños y prácticos, ideales para consumo individual o como complemento en desayunos, meriendas o repostería.

Su consistencia es suave y untuosa, con un sabor dulce natural que mantiene las características propias de la fruta utilizada. Su presentación en envases de 30 a 50 gramos, fáciles de transportar y consumir.



2.2. MERCADO OBJETIVO

(de 3 años en adelante)

Tabla # 1. Mercado Objetivo

CLIENTE	Presentación del	Frecuencia de	Cantidad	Precio	Observaciones

Página 14 de 39 1 de 4376 palabras Español (España) Accesibilidad: es necesario investigar Concentración 84%

Foto

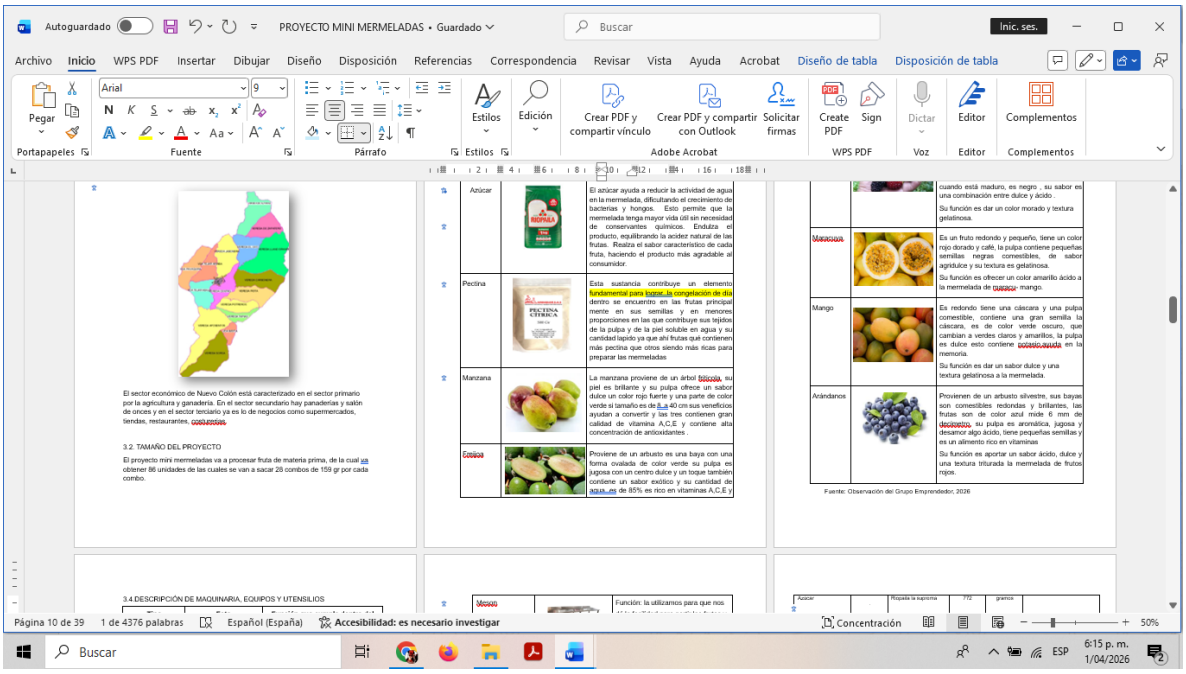
2.6 PUBLICIDAD

2.6.1 Etiqueta

2.6.2 Medio Audiovisual:
Instagram y Facebook

2.6.3 Video Publicitario Del Producto

Página 14 de 39 1 de 4376 palabras Español (España) Accesibilidad: es necesario investigar Concentración 84%



El sector económico de Nuevo Colón está caracterizado en el sector primario por la agricultura y ganadería. En el sector secundario hay panaderías y salón de onces y en el sector terciario ya es lo de negocios como supermercados, tiendas, restaurantes, construyes.

3.2. TAMAÑO DEL PROYECTO

El proyecto mini mermeladas va a procesar fruta de materia prima, de la cual va obtener 86 unidades de las cuales se van a sacar 28 combos de 159 gr por cada combo.

Azúcar		El azúcar ayuda a reducir la actividad de agua en la mermelada, dificultando el crecimiento de bacterias y hongos. Esto permite que la mermelada tenga mayor vida útil sin necesidad de conservantes químicos. Endulza el producto, equilibrando la acidez natural de las frutas. Realza el sabor característico de cada fruta, haciendo el producto más agradable al consumidor.
Pectina		Esta sustancia contribuye un elemento fundamental para lograr la congelación de dia dentro se encuentro en las frutas principal mente en sus semillas y en menores proporciones en las que contribuye sus tejidos de la pulpa y de la piel soluble en agua y su cantidad lapido ya que ahí frutas que contienen más pectina que otros siendo más ricas para preparar las mermeladas
Manzana		La manzana proviene de un árbol frondoso, su piel es brillante y su pulpa ofrece un sabor dulce un color rojo fuerte y una parte de color verde si tamaño es de 8 a 40 cm sus veneficios ayudan a convertir y las tres contienen gran calidad de vitamina A,C,E y contiene alta concentración de antioxidantes .
Exótico		Proviene de un arbusto es una baya con una forma ovalada de color verde su pulpa es jugosa con un centro dulce y un toque también contiene un sabor exótico y su cantidad de agua es de 85% es rico en vitaminas A,C,E y

		cuando está maduro, es negro , su sabor es una combinación entre dulce y ácido . Su función es dar un color morado y textura gelatinosa.
Maracuya		Es un fruto redondo y pequeño, tiene un color rojo dorado y café, la pulpa contiene pequeñas semillas negras comestibles, de sabor agridulce y su textura es gelatinosa. Su función es ofrecer un color amarillo ácido a la mermelada de naranja- mango.
Mango		Es redondo tiene una cáscara y una pulpa comestible, contiene una gran semilla la cáscara, es de color verde oscuro, que cambian a verdes claros y amarillos, la pulpa es dulce esto contiene potasio ayuda en la memoria. Su función es dar un sabor dulce y una textura gelatinosa a la mermelada.
Arándanos		Provienen de un arbusto silvestre, sus bayas son comestibles redondas y brillantes, las frutas son de color azul mide 6 mm de diciembre, su pulpa es aromática, jugosa y desarrol algo ácido, tiene pequeñas semillas y es un alimento rico en vitaminas Su función es aportar un sabor ácido, dulce y una textura triturada la mermelada de frutos rojos.

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2026

3.4 DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Refractómetro		Función: sirve para saber los grados Brix de la mermelada y saber cuándo estaba con la consistencia perfecta.
Estufa		Función: la utilizamos para calentar y cocinar nuestra mermelada.

