



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Ing. Esther Botho Clemente

PRODUCTO:

“Conjunto de atributos tangibles e intangibles, que incluye entre otras cosas empaque, color, precio, calidad y marca, junto con los servicios y reputación del vendedor. Un producto puede ser un bien, un servicio, un lugar, una persona o una idea” (William J. Stanton)

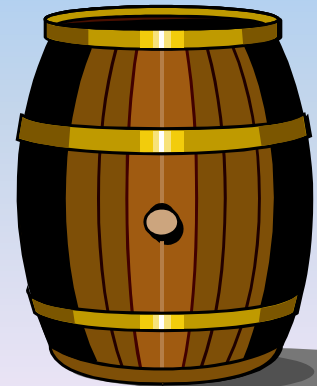


Contenido de la descripción del producto

1. tamaño
 2. peso
 3. color
 4. empaque
 5. calidad
 6. formas de uso
 7. beneficios
- cualidades, que resaltan al producto.
 - normas de calidad (SALUD, SAGARPA, SEMARNAP, SEP, CNA, etc.)



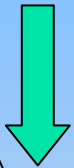
10. dibujo a escala mostrando partes que lo componen
11. normas de calidad en resistencia de materiales, tolerancias a distancias
12. composición porcentual de ingredientes y aspectos microbiológicos (productos alimenticios)
13. pruebas fisicoquímicas a someterse (productos químicos)





NORMATIVIDAD

SANITARIA



TÉCNICO-
PRODUCTIVAS
MANEJO
PRESENTACIÓN
CALIDAD

TÉCNICA



PROCESO PRODUCTIVO
EQUIPO DE PROCESAMIENTO
INSUMOS
CONTROLES ENTRE FASES
GRADO DE PERECIBILIDAD
OBSOLECENCIA
EMPAQUE
MANEJO COMERCIAL

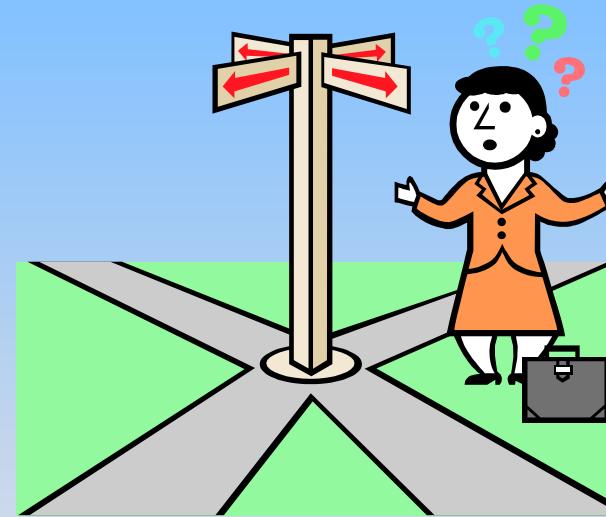
COMERCIAL



CALIDAD
PRESENTACIÓN
EMPAQUE

Nombre del producto

El nombre que se le dé al producto o servicio es el reflejo de su imagen y por lo tanto debe ser *original, atractivo, claro, fácil de pronunciar y recordar.*



En lo político:

❖ Revisar leyes vigentes o proyectos de ley que podrían afectar el funcionamiento de la empresa.



En lo Económico:

❖ Analizar condiciones de mercado internos y externos; proveedores, competidores y distribuidores.

❖ Revisar cambios en los ingresos, precios, ahorro y el crédito.



Naturaleza y usos del Producto



**Por su vida de
almacén**



**No duraderos
(Perecederos)**

**Duraderos
(No perecederos)**

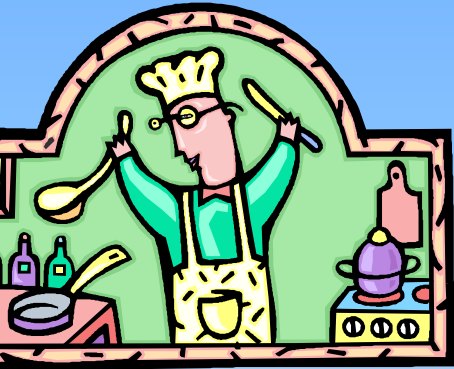
*Alimentos frescos
y envasados*

*Aparatos eléctricos,
herramientas,
muebles, etc.*

Los productos de consumo ya sea *intermedio o final* pueden clasificarse

como:

- *De conveniencia*
- *Por comparación*
- *Por especialidad*
- *No buscados*





Productos Por Conveniencia

Básicos
(compra planeada)

Alimento, vivienda,
vestido, calzado,
educación.

Por Impulso
(compra no necesariamente
planeada)

Ofertas, artículos
novedosos, etc.

Productos Por Comparación

Homogéneos

Vinos, latas,
aceites, lubricantes,



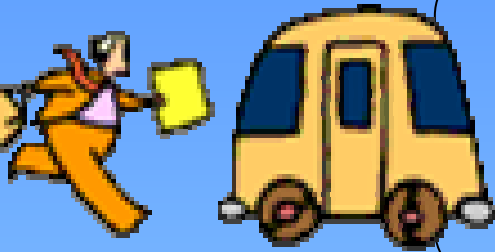
Heterogéneos

Muebles, casas,
autos

Dónde interesan más el **estilo**
la **presentación** que el **precio**.



Productos Por Especialidad



Médico

Educación

Automovilístico

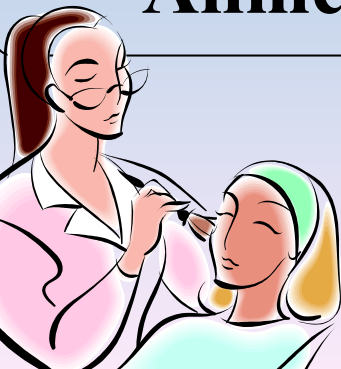
Turístico

Legal

Bancario

Alimentación

Transporte



Cuándo el **consumidor** encuentra
lo que le **satisface**
regresa al mismo sitio





Productos No Buscados



Cementerios

Funerarias

Abogados



Hospitales

Productos con los cuales nunca se quiere tener relación,
Pero cuando se requieren y se obtiene buen
servicio, la próxima vez se acude al mismo sitio.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

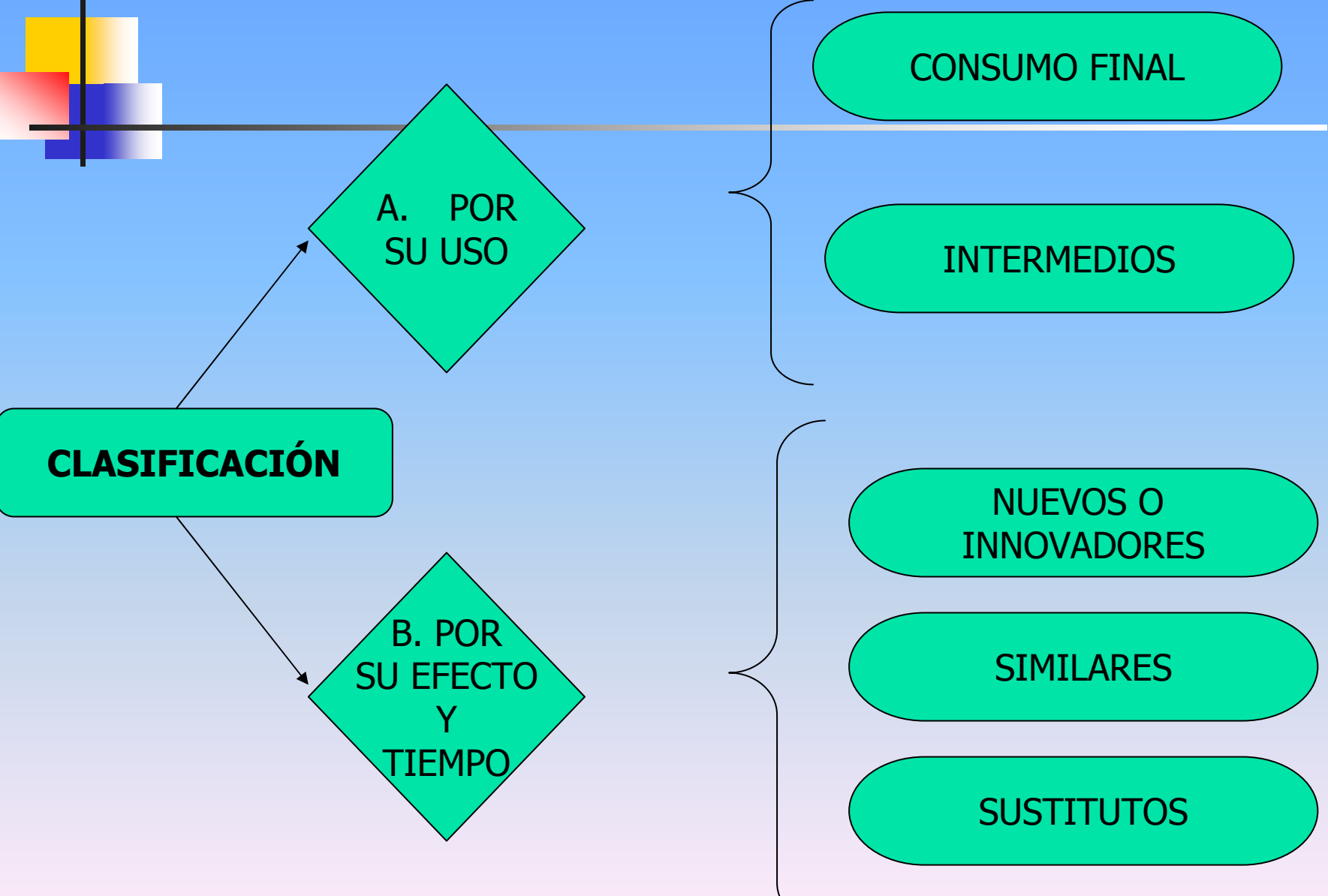
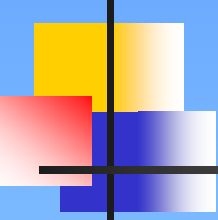
SU EFECTO Y TIEMPO DE
INTRODUCCIÓN EN EL MERCADO

USO

ASPECTOS A CONSIDERAR

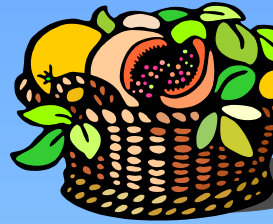
DENSIDAD
ECONÓMICA

NORMATIVIDAD SANITARIA
Y COMERCIAL

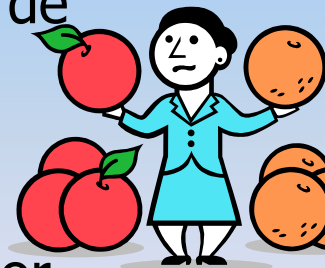


EJEMPLO DE DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

El proyecto pretende demostrar la viabilidad de fabricar mermeladas, pero existen muchos tipos de éstas, tanto por la variedad de frutas como por su contenido. Es estudio de mercado determinará precisamente el tipo de mermelada que es más conveniente elaborar. Por tanto, se define en una forma general al producto.

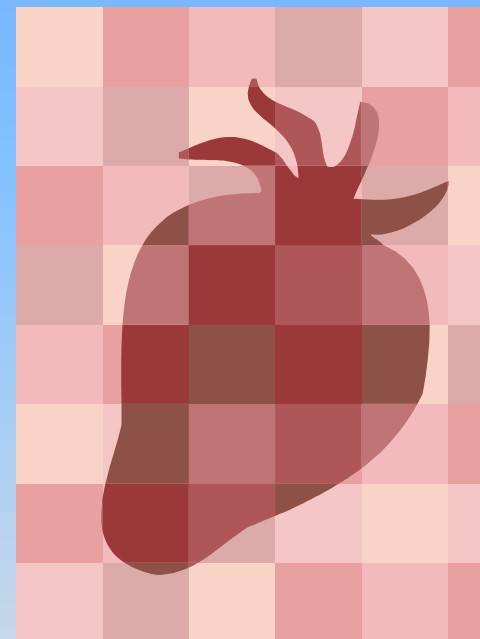


De acuerdo con las normas oficiales del país respecto a alimentos para humanos, frutas y derivados, se entiende por mermelada al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración de jugos y pulpa de una fruta determinada; la fruta deberá estar sana, limpia, de un grado de madurez adecuado, ya sea fresca o en conserva, libre de partículas de cáscara adicionada de edulcorantes y aditivos permitidos legalmente, de agua y con la adición opcional de otros ingredientes, envasada en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación en buen estado por el tiempo determinado por las autoridades correspondientes.



- La mermelada puede ser de tipo UNO, si contiene fruta en trozos o de tipo DOS si contiene la fruta desmenuzada. Cualquiera que sea el tipo, la fruta empleada debe ser de color característico, que no este oscurecidas por golpes ni por acción enzimática; el olor y sabor también deben ser característicos de la fruta empleada; su consistencia debe ser semisólida, en función de una buena gelificación.

- Desde el punto de vista, la mermelada podrá ser de frutas tan conocidas como fresa, piña, mango, etc. hasta de frutas exóticas como kiwi, chayote o tecojobate. Los edulcorantes que se permiten emplear van desde azúcar normal hasta fructuosa, sacarina, aspartame, dextrosa, jarabe de glucosa y otros.



Respecto de los aditivos, estos se pueden clasificar en conservadores y aditivos para mejorar las características o el aspecto del producto. Los conservadores más utilizados en las mermeladas son: el benzoato de sodio, ácido benzoico o ácido sórbico, en una cantidad que no exceda al 0.1% de la masa total. De los aditivos que mejoran las características de la mermelada, se encuentran las pectinas que pueden ser de alto y bajo metoxilo, cuya función es servir de espesantes, es decir, es el aditivo que le confiere el carácter semisólido a la mermelada y se utiliza en una proporción de hasta el 4% sobre la masa total. El ácido cítrico se usa para hacer más patente el sabor ácido de una fruta; ácidos tales como el láctico, tartárico y málico en proporción no mayor al 0.2% tienen la misma función. Entre otros aditivos útiles se encuentran fibras naturales cuya adición haría que la mermelada fuera rica en fibra para ayudar a la digestión, propiedad muy deseable en los alimentos.



La composición porcentual del producto se muestran a continuación:

Materia Prima	Porcentaje
Fruta sola o con aditivo fibrosa 40.00%	
Edulcorante	20.00%
Pectina	2.00%
Ácido cítrico	0.02%
Benzoato de sodio	0.10%
Agua o jugo de la fruta	37.88%



La mermelada también debe cumplir con las siguientes características microbiológicas

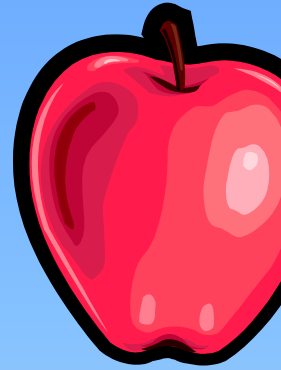
Especificación	Colonias/g máximo
Mesofílicos aerobios	50
Coniformes	10
Hongos y levaduras	20
Salmonella	Negativo
Escherichia coli	Negativo



Características microbiológicas

- Otras características que debe tener la mermelada comercial envasada son:
- Ph de 3.0 a 3.3
- Vacío proporcional al tamaño del envase, mínimo 23 700 KPa.
- Exenta de materias extrañas tales como larvas o jebecillos de insectos, pelos, excretas de cualquier tipo u otros materiales.
- Sin colorantes o saborizantes artificiales.
- Envasado en recipientes de vidrio de distintas capacidades, con la tapa metálica y envasada al vacío

Por tanto una mermelada comercial tiene una combinación muy amplia de componentes y el mercado determinará el rango y tipo de componentes más probable en el consumo de la población en general.



Ejemplo: LADRILLERAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Las ladrilleras son empresas que se dedican a la elaboración y comercialización de bloques y mosaicos. Los bloques son utilizados principalmente para la construcción de edificios, muros y viviendas, y los mosaicos para el encubrimiento de pisos.
- Los bloques son elaborados sobre la base de cemento gris, arena de río y agua, su color es gris debido al cemento que es del mismo color, tienen una textura áspera pero su consistencia es dura. Normalmente su tamaño es estándar y sus medidas son de 15 x 20 x 40 centímetros y de 10x 20 x 40 centímetros y son utilizados para la construcción de casas, edificios, muros etc.
- Los mosaicos son elaborados sobre la base de cemento gris, cemento blanco, arena, arenilla rosada, colorantes, aceite de linaza, gas y marmolina. Tienen una textura lisa y su consistencia es dura, llevan medidas de 25 x 25 centímetros, son utilizados para cubrir pisos de casas de habitación, edificios, aceras etc. y pueden fabricarse en diversos colores con el uso de colorantes.

LADRILLERAS

- PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

- Como sus productos complementarios se pueden incluir al cemento, arena y arcilla.

- PRODUCTOS SUSTITUTOS

- Los productos sustitutos son:

- BLOQUES

- o Ladrillo Rafón
- o Ladrillo Semi Planchado
- o Adobe

-

- MOSAICOS

- o Cerámica para pisos
- o Madera
- o Superficie de Cemento
- o Mármol
- o Marmolina

LADRILLERAS

ATRIBUTOS O BENEFICIOS

- § Variedad de diseños para los mosaicos lo que le da mayores opciones al cliente.
- § Fácil de limpiar el mosaico, logrando mantener nitidez por un tiempo considerable, además, que no se deteriora con facilidad, lo único que puede perderse un poco con el paso de los años es el color, pero tienen aproximadamente 10 años de duración.
- § Los mosaicos tienen un menor costo cuando se compara con otros materiales como ser cerámica y madera.
- § Los bloques son más resistentes al paso del tiempo que cualquier otro material usado para construcción de viviendas y edificios.

MATERIA PRIMA

BLOQUES

- Cemento Gris
- Cemento Gris
- Cemento Blanco
- Arena de Río
- Arenilla Rosada
- Colorantes
- Aceite de Linaza
- Agua

MOSAICOS

- Marmolina
- Arena de Río

Agua

LADRILLERAS

- Recomendación para estos materiales, se puede decir que no es aconsejable almacenarlos en lugares con alto grado de humedad ya que puede ser que se endurezcan.
- Una recomendación muy útil, es la de buscar varios mercados, ya que como se mencionó anteriormente, estos productos duran aproximadamente 10 años después que se han instalado y su compra no sería frecuente por el mismo cliente.

-
- MAQUINARIA Y EQUIPO

- **Mosaicos**

- La maquinaria necesaria para elaborar los mosaicos es la máquina prensadora de mosaicos, esta ejerce una presión de 2000 libras sobre la mezcla para compactarla y de esta forma poder hacer el ladrillo.

-
- El equipo necesario es:

- 1. Palas para mover materiales como arena y cemento.
- 2. Coladores para cernir el arena.
- 3. Pinceles y brochas
- 4. Baldes para colocar la base del cemento

LADRILLERAS

- 5. Moldes
- 6. Carretas de mano
- 7. Espátulas
- 8. Cucharas
- 9. Esponjas

Bloques

- La maquinaria necesaria para los bloques es la máquina compactadora de bloques y las más comunes tienen capacidad de producir dos bloques de 15 x 20 x 40 cm y tres de 10 x 20 x 40 cm por cada turno.

- El equipo necesario es:
 - 1. Carretas de mano
 - 2. Baldes
 - 3. Tarimas de madera para colocar bloques recién hechos
 - 4. Mangueras
 -
- La mayoría del equipo y materiales pueden ser adquiridos en ferreterías.

CLUBES DE VIDEO

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

- Los video clubes prestan un servicio el cual está dedicado a la renta de películas en formato de VHS y DVD, normalmente estos clubes cuentan con una amplia variedad de películas para todos los gustos, sus divisiones en películas son: estrenos, clásicas, infantiles, comedias, drama, acción, producidas solo para TV, largos metrajes, documentales etc.

SERVICIOS SUSTITUTOS O COMPLEMENTARIOS

- Los servicios sustitutos o complementarios son:

- § Cine
- § Televisión por cable
- § Direct TV
- § Usuarios de parabólicas

ATRIBUTOS O BENEFICIOS

- § Es un servicio que brinda diversidad en películas y por lo tanto diversidad en entretenimiento.
- § El rango de precios oscila aproximadamente entre 25 y 40 pesos en los diversos clubes existentes en el mercado.
- § La mayoría de las personas disfruta de este servicio, los adultos, jóvenes y niños, sin embargo el mercado meta se enfoca principalmente entre las personas que poseen el ingreso adecuado para hacer uso del servicio
- § Para el éxito de la empresa, es importante innovar y mejorar el servicio que se presta.

CLUBES DE VIDEO

■ OFERTA

- En la ciudad de Tegucigalpa la oferta de video clubes es de aproximadamente 25, pero los principales son:

- § Global video
- § Golden video
- § Lumiere
- § Master video
- § Metro Media
- § Rent All
- § Video Power House
- § Video Premier

-
- Todos estos datos fueron obtenidos del distribuidor actual en Tegucigalpa **DIPROVI** estos son los videos que el distribuidor le vende a 10 video clubes que son sus clientes permanentes; según su información la mayoría de los dueños de estos negocios hacen los pedidos de las películas a EUA, por lo que la mayor oferta no es fácilmente medible.

■ MATERIA PRIMA

-
- Las materia prima mas importante son las películas, ya que de estas depende el servicio a prestarse.

CLUBES DE VIDEO

- Las películas se pueden obtener mediante el distribuidor actual en Tegucigalpa DIPROVI, otro medio para obtener las películas es mediante pedidos a Estados Unidos.

EQUIPO

- El equipo necesario para un negocio de servicios como el descrito es relativamente menor a los requerimientos de una empresa de producción, no se necesitará tecnología de maquinaria pesada ni equipo especializado.

■ El equipo necesario es:

- § Computadoras con software apropiado para llevar el control de las películas alquiladas
- § Fax para poder realizar pedidos.
- § Teléfonos para uso interno de la empresa y para atención al cliente.
- § Escritorio y sillas
- § Anaqueles o estanterías para poder colocar las películas.
- § Televisores y video cassetteras
- § Mostrador para la atención al cliente, y para colocar la computadora
- § Rebobinadoras para retroceder las películas
- § Artículos necesarios para oficina (papelería, basureros, lápices etc.)