

Tabla de contenido

1. Problemática	7
1.1 Situación Actual Agroindustrial	7
1.2 Sector Hortícola Colombiano	7
1.3 Hortalizas Prometedoras: el Ají	8
1.4 Hortalizas en Bogotá/Cundinamarca	9
1.5 Oportunidad de Consumo: Conservas Vegetales Picantes	10
2. Problema	12
2.1 Delimitación del Problema	12
2.2 Formulación del Problema	13
3. Objetivos	14
3.2 Objetivo General	14
3.3 Objetivos Específicos	14
4. Justificación	15
4.1 Pertinencia de Diseño	15
5. Mercado Objetivo	17
5.1 Perfil de Mercado	17
5.2 Mercado Real	17
5.3 Mercado Meta	17
6. Marco Teórico	20
6.1 Contexto Agroindustrial	20
6.1.1 Las Agrocadenas en la Globalización	20
6.1.2 El Ají: Hortaliza Potencial	21
6.1.3 Conservas Alimenticias	23

6.1.4	Conservas Vegetales Picantes Para Bogotá	24
6.2	Contexto Social y de Mercado	24
6.2.1	Cambios en las actividades y alimentación del consumidor	24
6.2.2	Hábitos	25
6.2.3	Hábitos Alimenticios	26
6.2.4	Comportamiento del Consumidor	26
6.2.5	Reconocimiento del Mercado en Bogotá	27
6.2.6	Necesidades en el Consumo Actual	28
6.3	Tendencias en Nutrición y Alimentación	28
6.3.1	Dieta Alimenticia y Nutrición	28
6.3.2	Tendencias Alimenticias	29
6.3.3	Los Snacks en la Dieta Alimenticia	31
6.3.4	El Aporte de los Snacks en la Alimentación Diaria	32
6.3.5	Las conservas vegetales como alimento sustituto	33
6.4	Diseño de Empaque de Producto	33
6.4.1	Empaque como Medio de Innovación de Producto	33
6.4.2	Características Básicas	34
6.4.3	Aspectos Necesarios	35
6.4.4	Los Empaques de Hoy se Especializan	36
6.5	Ergonomía en el Empaque	37
6.5.1	Ergonomía Cognitiva.....	37
6.5.2	Ergonomía de Producto	38
6.5.3	Aspectos Necesarios de Antropometría	39
6.6	Especificaciones técnicas para envasado del Producto	39
6.6.1	Envasado Activo	40
6.7	Atmósfera Modificada	40
6.8	Logística de Empaque	41
6.7.1	Definición de logística	41
7	Marco Conceptual	45
7.1	Reconocimiento	45
7.2	Interaccionismo Simbólico	46
7.3	Apropiación	46
7.4	Innovación	47
8	Desarrollo del Proyecto	48
8.1	Análisis de la actividad	48
8.2	Requerimientos/Parámetros	52
8.2.1	Factores Ergonómicos	52
8.2.2	Factores Uso/Comunicación	53

8.2.3 Factores logísticos	54
8.3 Análisis de la Competencia	56
8.4 Experimentación y Prueba Mercado	57
8.5 Condicionantes	58
8.5.1 Conserva	58
8.5.2 Acompañante	59
8.6 Esquema Básico	61
8.6.1 Alternativas	63
8.7 Evolución del producto	64
8.8 Planos técnicos	66
8.9 Materiales y Procesos de Producción	67
8.9.1 Contenedor	67
8.9.2 Producto	67
8.9.3 Tapa	68
8.10 Embalaje y Almacenado	68
8.11 Costos	69
8.11.1 Discriminación de Costos Producción	69
8.11.2 Resumen de Costos	74
8.12 Estudio de Mercado/Demanda	76
8.13 Canales de Distribución	76
8.14 Comprobaciones	76
8.15 Arquitectura de Marca	77
8.16 Producto Final	78
9 GLOSARIO	80
10 BIBLIOGRAFÍA	83
11 ANEXOS	85
11.1 Anexo 1: Dimensiones de la Mano	84
11.2 Anexo 2: Comprobación Análisis de la Actividad	88
11.3 Anexo 3: Ficha Realizada para Sesión de Grupo	89
11.4 Anexo 4: Cálculo del Tamaño de Muestra	90
11.5 Anexo 5: Diapositivas de la Presentación del Proyecto	91
12 LISTADO DE GRAFICOS	
Gráfico 1: Consumo Hortícola en Bogotá	10
Gráfico 2: Población Bogotá por Estratos	18
Gráfico 3: Población por Grupos de Edad	18
Gráfico 4: Mercado Potencial	19
Gráfico 5: Producción Total de Ají por años	22

Gráfico 6: Mecanismos de presión	39
Gráfico 7: Rotulado Básico	42
Gráfico 8: Dimensiones Estiba Norma ISO	42
Gráfico 9: Optimización de Área Estiba	42
Gráfico 10: Unitarización de Carga	43
Gráfico 11: Posición y Norma de Paletizado	44
Gráfico 12: Marco Conceptual	45
Gráfico 13: Esquema Básico	61
13 LISTADO DE TABLAS	
Tabla 1: Producción Total de Ají por Dpto. 1997/2001.....	21
Tabla 2: Logística: Dimensiones en Camiones	43
Tabla 3: Logística. Dimensiones en Contenedores	43
Tabla 4: Análisis de la actividad actual	49
Tabla 5: Requerimientos y Parámetros	52
Tabla 6: Tabla Nutricional Antipasto de Atún Picante	59
Tabla 7: Tabla Nutricional Ceviche de Mango Picante	59
Tabla 8: Tabla Nutricional Acompañante.....	59
Tabla 9: Consumo Mensual Materia Prima Antipasto de Atún Picante	69
Tabla 10: Consumo Mensual Materia Prima Ceviche de Mango picante	70
Tabla 11: Tiempo/Hombre Alistamiento Materia Prima.....	71
Tabla 12: Tiempo/Hombre Alistamiento en demanda mensual	71
Tabla 13: Tiempo/Hombre etapa de transformación Demanda a Diario	72
Tabla 14: Tiempo/Hombre Empaque y Almacenamiento a Diario	72
Tabla 15: Cálculo Mano de Obra Necesaria.....	73
Tabla 16: Costos Mano de Obra	73
Tabla 17: Costos Totales Producción Mes.....	74
Tabla 18: Costo Total por Gramo	74
Tabla 19: Costo Total por Presentación.....	74
Tabla 20: Resumen de Costos	75