

# IMPORTANCIA DEL DISEÑO DEL PRODUCTO PULPA DE MANGO ASÉPTICA

**Lic Marisleydis Suárez Castellanos<sup>1</sup>, Lic Henry González García<sup>2</sup>**

1. *Maestrante en Dirección, Asesora jurídica de la Empresa Agroindustrial Victoria de Girón, Centro Universitario Municipal de Jagüey Grande, Calle 54 #904 e/ 9 y 11 Jagüey Grande, Matanzas. Cuba. [juridico2@citrovg.cu](mailto:juridico2@citrovg.cu)*

2. *Maestrante en Dirección, Universidad de Matanzas – Filial Universitaria Jagüey Grande, Calle 54 #904 e/ 9 y 11 Jagüey Grande, Matanzas.*

## Resumen

La Empresa Agroindustrial Victoria de Girón posee un sistema de gestión de la calidad certificado con las normas ISO: 9001:2000. En ella existe una línea de envasado aséptico en formatos desde los 5 Litros hasta los 1000 Litros. La pulpa de mango aséptica obtenida se utiliza para la elaboración de mermeladas y jugos, la que puede ser comercializada en frontera en bidones de 200L. En el presente trabajo se desarrolla un diseño para la comercialización del producto Pulpa de Mango Aséptica, que está dirigido al aumento de las ventas en fronteras, mercado al cual nuestra Empresa concurre desde hace 10 años suministrando el jugo cítrico y otras producciones y se ha ganado un espacio en el mismo así como un prestigio en cuanto a la calidad y seriedad en el cumplimiento de sus entregas.

***Palabras claves: Diseño; Gestión; Calidad; Comercialización; Aséptica***

---

## Introducción

La Empresa Agroindustrial Victoria de Girón ubicada en el Municipio de Jagüey Grande, en la provincia de Matanzas, fundada en 1967 por la concepción del Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz, se subordina al Grupo Empresarial Agrícola, del Ministerio de la Agricultura. Su función fundamental es la producción, comercialización y venta de cítricos, frutales y otras producciones agropecuarias y servicios.

El objeto social de la empresa está encaminado a producir y comercializar productos agrícolas, animales comerciales y genéticos de ganado mayor, ganado menor, leche, carne y sus subproductos; productos forestales, cajas paletas, pallets y módulos de envases para uso en la industria de cítricos y frutales, aprobado por la Resolución No. 344 de fecha 12 de mayo del 2014, dictada por Adel Yzquierdo Rodríguez, Ministro de Economía y Planificación.

Se aplica el sistema de dirección y gestión empresarial desde octubre del 2002, y como parte de su estilo de trabajo anualmente realiza en todos los elementos de su organización un diagnóstico donde se reflejan los principales problemas que afectan el cumplimiento de los objetivos trazados para el año en curso y por ende interfieren también en el logro efectivo de su razón de ser, como parte de este proceso se ha identificado los bajos niveles de gestión en la exportación de los productos cítricos y frutales, al cierre del 2015 permanecían en almacén, sin que la entidad exportadora materializara operaciones, problemática que desde la visión jurídica diera al traste con la evaluación integral del proceso de contratación entre ambas entidades.

El mango es una de las frutas de mayor importancia a nivel mundial, por sus agradables características organolépticas (color-olor-sabor) y su aporte de minerales y vitaminas, principalmente por su alto contenido de yodo. La pulpa de mango aséptica obtenida en la actualidad se utiliza para la elaboración de mermeladas y jugos. En el presente trabajo se desarrolla un diseño para la comercialización del producto Pulpa de Mango Aséptica, que está dirigido al aumento de las ventas en fronteras, mercado al cual nuestra Empresa concurre desde hace 10 años suministrando el jugo cítrico y otras producciones y se ha ganado un espacio en el mismo así como un prestigio en cuanto a la calidad y seriedad en el cumplimiento de sus entregas.

## Desarrollo

Los huracanes de los últimos 10 años afectaron seriamente las plantaciones y los volúmenes de producción de la Empresa, alcanzando volúmenes en la producción de cítricos inferiores al 25% de los tradicionales. Esto trae consigo que aproximadamente entre cuatro o cinco meses del año el equipamiento tecnológico este fuera de servicio, pudiéndose usar en otras producciones no cítricas. En la Empresa existe un plan de diversificación en las producciones agrícolas, con la ejecución del cual se han sembrado áreas de frutales con destino a abastecer el mercado interno de fruta fresca en divisas, jugos y otras producciones.

La empresa tiene organizados los más de 6000 trabajadores así como, el resto de sus recursos en 15 Unidades Empresariales de Base, de las cuales 11 son productivas, 3 prestadoras de servicios y 1 de comercialización. El 95 % de su producción se destina a la exportación siendo el destino fundamental Europa, incluyendo además Japón y otros países. Cuenta además con tecnología para el procesamiento de frutas tropicales como mango, guayaba y tomate fundamentalmente y para la producción de conservas en diferentes formatos y envases.

La Empresa pertenece a la IFU, asociación internacional de productores de jugos y a la SGF, asociación voluntaria europea para la certificación de autenticidad de los productos y de condiciones higiénicas de las plantas industriales. Además mantiene anualmente la certificación “Kosher” de las producciones cítricas para su comercialización en la comunidad judía. Se tiene certificado el sistema de calidad con las normas ISO 9001 del 2000 y cuenta con la certificación desde el 2001.

En la política de Calidad la Empresa Agroindustrial “Victoria de Girón” tiene el propósito de lograr aumentar la productividad a través del logro de la excelencia en todo lo que hace, garantizando la seguridad y salud ocupacional de sus trabajadores para ofrecer a sus clientes productos que cumplan con sus requerimientos y expectativas.

Existe una línea de envasado aséptico que se puede utilizar en las épocas de producción de esos frutales para el envasado en formatos desde los 5 Litros hasta los 1000 Litros. El mango es una de las frutas de mayor importancia a nivel mundial, por sus agradables características organolépticas (color-olor-sabor) y su aporte de minerales y vitaminas, principalmente por su alto contenido de yodo. El mango, después del banano, ocupa el segundo lugar dentro de las frutas tropicales. El lugar que éste ocupa en los países tropicales y subtropicales es comparado con el de las manzanas en Europa o el de las naranjas en Estados Unidos.

La fruta de mango que se utiliza para procesar se debe cosechar en estado de madurez fisiológica, es decir, cuando el fruto está totalmente maduro. Debe tener su tamaño desarrollado y según la variedad, deben lucir un color amarillo o amarillo y rojo; y que internamente, alrededor de la semilla, tenga una coloración amarilla.

Los mangos deben cortarse del pedúnculo de tal modo que no se desgarre la piel para que no haya ninguna parte de la fruta expuesta al ambiente, porque esto puede producir descomposición de la misma, disminuyendo así su calidad. La pulpa de mango se obtiene al separar la pulpa, o parte carnosa del fruto, de la semilla y la cáscara. La pulpa de mango aséptica obtenida en la actualidad se utiliza para la elaboración de mermeladas y jugos. Está pulpa aséptica se puede comercializar en frontera en bidones de 200L.

Las variedades de mango que se procesará con más frecuencia serán:

- Haden.
- Súper Haden.

Realizando un análisis del entorno se plantean como debilidades fundamentales:

- Producto no reconocido en el mercado.
- No contar con una marca.
- No poseer una línea con tecnología de punta.

Se han analizado las principales amenazas que hoy inciden en la producción de la Empresa, determinándose entre ellas:

- Crisis económica mundial.
- Influencia negativa del bloqueo económico.
- Factores climatológicos.

Entre las principales fortalezas se conciben:

- Contar con la infraestructura y recursos.
- Contar con personal técnico con alta profesionalidad.
- Contar con un panel de catadores experimentado.
- Contar con un posible cliente ubicado dentro de la empresa.
- Tener un sistema de gestión de la Calidad certificado con las normas ISO 9001:2000

Estas fortalezas a la vez nos ofrecen oportunidades como:

- Disponibilidad de la materia prima.
- Contar con dos polos turístico dentro de la provincia.
- Única línea de envasado de aséptico en la provincia.

Para la comercialización de este producto la Empresa se ha trazado varias acciones:

- Invitar a funcionarios de “Alimentos Río Zaza” a nuestra Empresa y realizar la presentación del producto.
- Dar muestra de la pulpa de mango aséptica en formato más pequeño para pruebas.
- Crear una marca para las ventas en frontera.
- Compra de una línea con tecnología de punta.

Después de haber realizado esas acciones y para controlar la valoración sobre la comercialización de este producto se han realizado encuestas para evaluar la satisfacción del cliente cada seis meses y se realizan los parámetros de calidad a cada lote. Unido a eso se ha realizado la evaluación económica y el costo estimado es de 730.61 y el precio de venta estimado es de 807.03 teniendo un ingreso anual de 97217.703

## FICHA DE COSTO-PAÍS

**Producto o Servicio:** Pulpa de mango aséptico en Tanque

**Código Prod. O Serv.:**

Nivel de Producción:	% utilización:	Plan	Real
<b>UM: Tonelada</b>			
CONCEPTOS	Fila	GASTOS REALES	
		TOTAL	De ello en CUC
<b>Materia Prima, Materiales e Insumos directos</b>	<b>1</b>	<b>2,113.11</b>	<b>261.25</b>
<b>Insumos</b>	<b>1.1</b>	2,010.28	227.33
<b>Combustibles</b>	<b>1.2</b>	67.84	33.92
<b>Energía</b>	<b>1.3</b>	31.39	0.00
<b>Agua</b>	<b>1.4</b>	3.60	0.00
<b>Salarios</b>	<b>2</b>	36.00	0.00
<b>de ello Estimulación</b>	<b>2.1</b>	0.00	<b>0.00</b>
<b>Otros Gastos Directos</b>	<b>3</b>		

<b>Gastos asociados a la Producción</b>	<b>4</b>	<b>474.19</b>	<b>107.94</b>
de ello Salarios	4.1		
Otros	4.2	474.19	107.94
Combustible	4.3		
<b>Costo Total</b>	<b>5</b>	<b>2,623.30</b>	<b>369.19</b>
<b>Gastos Generales y de Administración</b>	<b>6</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
de ello Salarios	6.1		
Combustible	6.2		
Otros	6.3		
<b>Gastos de Distribución y Venta</b>	<b>7</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
de ello Salarios	7.1		
Combustible	7.2		
Otros	7.3		
<b>Gastos Financieros</b>	<b>8</b>	<b>8.34</b>	<b>0.43</b>
<b>Gastos por financiamiento entregado a la OSDE</b>	<b>9</b>		

<b>Contribución a la Seguridad Social</b>	<b>10</b>	<b>4.50</b>	
<b>Gastos de Seguridad Social a corto plazo</b>	<b>11</b>	<b>0.54</b>	
<b>Impuesto por la Utilización de la Fuerza de Trabajo</b>	<b>12</b>	<b>1.80</b>	
<b>Impuesto Sobre las Ventas</b>	<b>13</b>		
<b>Contribución Territorial</b>	<b>14</b>		
<b>Impuesto Especial a Productos</b>	<b>15</b>		
<b>Otros Gastos Autorizados por el MFP</b>	<b>16</b>		
<b>TOTAL DE COSTOS y GASTOS – suma de las filas 1+ 2 + 3+ 4 + 5 + 6 + 7 + 8 + 9 + 10 + 11 + 12 + 13 + 14 + 15.</b>	<b>16</b>	<b>2,638.48</b>	<b>369.62</b>
Elaborado por:	Firma:	Cargo: Especialista	Fecha:
Aprobado por:	Firma:	Cargo: Dtor. Contabilidad y Finanzas	Fecha:



Con la realización de las diferentes acciones y la evaluación de su efectividad se plantean los siguientes resultados tomando como referencia la producción terminada anual:

AÑO	MANGO	PULPA
2011	2,313.30	1272.15
2012	3,303.00	1816.65
2013	4,288.00	2358.40
2014	11,238.00	6180.90
2015	16,756.00	9215.8
2016	20,119	11065
TOTAL	58,017.30	31909.40

Este programa va dirigido al aumento de las ventas en fronteras, mercado al cual nuestra Empresa concurre desde hace 10 años suministrando el jugo cítrico y otras producciones a través de la Empresa “Victoria de Girón” y se ha ganado un espacio en el mismo así como un prestigio en cuanto a la calidad y seriedad en el cumplimiento de sus entregas. La demanda de las pulpas y néctares en el mercado en frontera es de 5000 toneladas anuales en “Alimentos Río Zaza” y más de 5000 toneladas en el mercado en fronteras. Con este análisis la empresa puede cumplir las necesidades de pulpa aséptica de mango en Alimentos “Río Zaza” que hoy toda es importada.

## Conclusiones

La Empresa Agroindustrial Victoria de Girón perfecciona su sistema de trabajo con la diversificación de productos. Por la importancia a nivel mundial del mango se prioriza la obtención de pulpa de mango aséptica que en la actualidad se utiliza para la elaboración de mermeladas y jugos. El diseño propuesto está dirigido al aumento de las ventas en fronteras, mercado en el cual la Empresa concurre desde hace 10 años suministrando el jugo cítrico y otras producciones y se ha ganado un espacio en el mismo así como un prestigio en cuanto a la calidad y seriedad en el cumplimiento de sus entregas.

## Bibliografía

Boletín en Internet como hacer un plan de marketing. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/x50625/x5062500.htm> consultado el 12 de febrero del 2016

FAO. *Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala* [en línea]. Santiago de Chile. [Consulta: 2 de junio 2008]. 1993.

CERVANTES F. Estadística Descriptiva y Probabilidad. México: Facultad De Estudios Superiores Cuautitlán (UNAM), 2016, p.67

CHIAVENATO, I. Entrenamiento y desarrollo del personal. En: Administración de recursos humanos. (Ed. I. Chiavenato). Atlas, México D.F. 1997. p. 456

MITRA, S. y BALDWIN, E.A. Mango In: Mitra, S. (ed). *Postharvest hysiology and storage of tropical and subtropical fruits*. CAB International, NY. Pp 85-122. Disponible en: [http:// www.fintrac.com](http://www.fintrac.com) 1997.

Plan marketing- Caja de Herramientas- en Internet [www.infomipyme.com](http://www.infomipyme.com) 5 consejos para un plan de marketing consultado el 5 de febrero del 2016.

SOTO, R. La formación de administradores en la sociedad del conocimiento: retos y oportunidades. Gestión y Estrategia. 1999.15:2