

GUÍA PRÁCTICA PARA LA ELABORACIÓN DE PICKLES Y MERMELADAS

Maimará -Jujuy



**Facultad
de Ciencias
Agrarias**
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
ARGENTINA

Sembrando conocimientos, cosechamos el futuro.

 **VOLUNTARIADO
UNIVERSITARIO**



GUÍA PRÁCTICA PARA LA ELABORACIÓN DE PICKLES Y MERMELADAS



VOLUNTARIADO UNIVERSITARIO 2012

Voluntarios

Brájeda, Silvia Rosana
Colqui, Verónica María
Culcuy, Alicia Jaqueline
Choque, Daniela Alejandra
Churquina, Sergio
Guerra, Ester Adriana
Mamaní, Romina Fernanda
Salvador, Isaac Luis Alberto
Tolay, Diego
Vedia, Carina Marcia



Dirección

Esp. Ing. Agr. Álvarez,
Susana
Dra. Ávila Carreras, Natalia
Ing. Agr. Hamity, Valeria

Edición

Brájeda, Silvia
Colqui, Verónica María
Choque, Daniela Alejandra
Guerra, Ester Adriana
Culcuy, Alicia Jaqueline

Guía práctica para la elaboración de pickes y mermeladas : Maimará, Jujuy / Susana Edith Alvarez ; Natalia Maria Elisa Ávila Carreras ; Valeria Hamity . - 1a ed. - San Salvador de Jujuy : Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy - EDIUNJU. Facultad de Ciencias Agrarias., 2014. E-Book.

ISBN 978-950-721-484-4

1. Conservas. I. Ávila Carreras, Natalia Maria Elisa II. Hamity , Valeria III. Título

CDD 641.61

Agradecimientos

El presente proyecto de voluntariado universitario no podría haberse concretado sin la colaboración de diferentes instituciones y personas, a todos ellos los estudiantes universitarios voluntarios y docentes responsables quieren decirles ¡gracias!

- *Comisión Municipal de Maimará.*
- *Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy.*
- *Alumnos del Colegio Nuevo Horizonte N°1 Anexo San Vicente Monterrico, por la elaboración de diseños de etiquetas.*
- *En última instancia, a todos los asistentes, vecinos de la localidad de Maimará y Tilcara quienes participaron y colaboraron en todo momento.*

PRÓLOGO

La presente publicación tiene como objetivo exponer el intercambio de saberes, como también la experiencia vivida con los agricultores familiares de las comunidades de Maimará y Tilcara- departamento de Tilcara- Provincia de Jujuy, en el marco del voluntariado Universitario “CONTRIBUCION A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA AGRICULTURA FAMILIAR A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA COMUNIDAD DE MAIMARÁ” proyecto ejecutado durante el período 2012-2013.

Los temas expuestos hacen referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicados al proceso de elaboración de conservas artesanales como pickles y mermeladas, se destacó la importancia sobre la concientización de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) con el fin de elaborar conservas seguras y fortalecer sus canales de ventas, porque un producto correctamente elaborado al cual se suman las bondades paisajísticas y culturales de la Quebrada de Humahuaca, no sólo engrandece a quien la hace, sino también a la zona de la que proviene.

Con la publicación de esta guía esperamos poner al alcance de los agricultores familiares (AF) una herramienta útil en la elaboración de conservas.

ÍNDICE

Contenido	Página N°
Prólogo	i
Introducción	iii
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA 's)	1
Buenas Prácticas de Manufacturas (BPMs)	8
El lugar de elaboración	9
La calidad del agua y de las materias primas	12
La vestimenta y comportamiento del elaborador	13
La higiene en la cocina	17
La higiene durante el proceso de elaboración	19
Elaboración de Pickles	20
Elaboración de Mermeladas	24
La higiene en los envases	27
Lugar de almacenamiento de la conservas	29
Rotulado	30
Marketing o Mercadeo	32
Galería de Fotos	39

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

La producción primaria de frutas y hortalizas realizada por agricultores familiares (AF) del Centro Integral Comunitario (C.I.C) de Maimará-Jujuy, se destina principalmente al autoconsumo y venta como producto en fresco. Con el remanente se elaboran conservas para consumo familiar y/o venta como producto artesanal destinados a turistas, actividad realizada sin la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) lo que pone en riesgo la salud de la familia y de los potenciales consumidores.

El objetivo del proyecto fue capacitar a los AF en BPM con el fin de mejorar la calidad y contribuir a la producción de alimentos inocuos, innovando en estrategias de agregado de valor que incrementen la rentabilidad.

Durante el año 2013 se realizaron talleres de capacitación teórico-práctico en aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de manufactura (BPM), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), y microemprendimiento y mercadeo.

Se adecuó el CIC destinado a los talleres con el equipamiento necesario para una correcta elaboración de conservas. Se realizaron cinco talleres de elaboración de mermeladas y pickles, innovando en recetas y técnicas, producto de la interacción entre aportes técnicos y el conocimiento cotidiano de los productores.

Mediante la técnica de observación se registró durante los talleres, la adquisición de conocimientos y destrezas. Se analizaron en el laboratorio de la Facultad de Ciencias Agrarias (FCA) muestras de los productos elaborados, realizando determinaciones físico-químicas de rutina.

De la observación, los beneficiarios respetaron las normas de procedimientos que se establecen en el CAA. Los análisis realizados a las muestras arrojaron los siguientes valores: pH pickles: 3 a 3,5, grados brix mermeladas: 65-68 y determinación de cloruros pickles: 0,2 mgr, en todos los casos dentro de los rangos establecidos por el CAA.

Los productores difundieron la experiencia en otras comunidades resultando agentes multiplicadores de la propuesta. Se puede concluir que la experiencia contribuyó al conocimiento y la aplicación de BPM aportando a la seguridad alimentaria y el agregado de valor en origen.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Si conocen a sus clientes, que en general son turistas, sabrán que son personas ávidas por conocer lugares inhóspitos y probar las comidas de la región. Sin embargo, muchos se abstienen de degustar o bien de comprar alimentos, por temor a contraer una enfermedad transmitida por alimentos (ETAs).



¿Qué son las ETA's?

Son enfermedades que pueden originarse a partir del consumo de un alimento o agua contaminada. Son llamadas así, porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de microorganismos dañinos o sustancias tóxicas.



La mayoría de las ETAs causan dolor abdominal, vómito, diarrea y en el peor de los casos, la muerte.

MICROORGANISMOS QUE PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS

Hongos

Son organismos muy pequeños.
Ej: Moho, levaduras, setas



Crecen en la superficie de los alimentos y otros materiales provocando su descomposición.

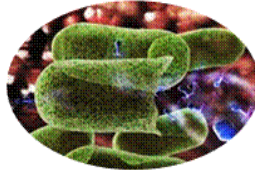


Forman capas de color negruzco, verdoso o blanco



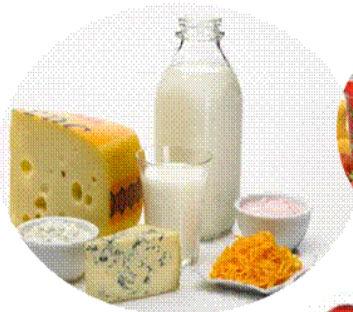
Cuando se desarrollan en cantidad penetran el alimento.

Bacterias

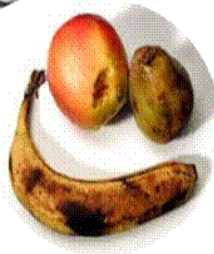


Se encuentran en el suelo, aire, agua, sobre personas, animales y dentro de ellas.

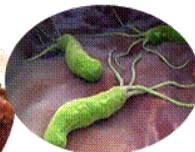
Pueden ser:



✓ Útiles



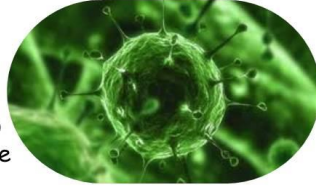
✓ Perjudiciales



✓ Nocivas

Virus

Es un agente infeccioso, microorganismo muy simple, de tamaño tan minúsculo, que es invisible al microscopio óptico.



Infectan todos los tipos de organismos, desde animales y plantas, hasta bacterias y arqueas.



Se propagan frecuentemente por vectores intermediarios (ej. insectos)



Pueden causar fiebre, dolores estomacales, diarrea, tós, goteo nasal y otros.

Los virus no son bacterias y por ello los antibióticos no sirven para combatir una enfermedad vírica.

“Es importante que NO nos conformemos con desechar las partes mohosas de nuestra comida, pues estos microorganismos pueden estar presentes en todo el alimento aunque no los veamos con nuestros ojos”

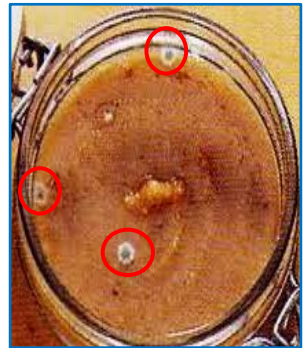
El *Clostridium botulinum* es una de las principales bacterias que amenazan las conservas, forma una **sustancia tóxica (toxina)** que **NO produce olor, color, ni sabores extraños a las conservas**, es decir que no la podemos detectar, esta bacteria produce la enfermedad conocida como **BOTULISMO**, siendo los síntomas: dolor abdominal, vómito, diarrea y en el peor de los casos, la muerte.

¿Qué alteraciones pueden presentar las conservas?

✓ **Desarrollo de mohos**

¿A qué se debe?

- Por falta de higiene (elaborador, instalaciones, utensilios, frutas y hortalizas),
- Por contaminación durante el proceso de elaboración,
- Por cierre defectuoso de los envases;
- No se concentraron los azúcares de manera suficiente (Mermeladas).



✓ **Fermentación**

¿A qué se debe?

- Cierre defectuoso de los envases,
- Contaminación microbiana,

En la fermentación se puede observar la tapa hinchada y burbujas de gas en el interior del frasco, que al abrirlo suben a la superficie.



✓ Sabores extraños

¿A qué se debe?

- Contaminación microbiana,
- Acción microbiana.



¿Cómo se pueden contaminar las conservas?

Cuando la materia prima entra en contacto con...

Manos



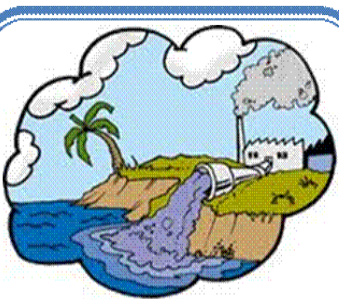
✓ sucias



✓ Con heridas



Agua no potable



Utensilios no limpios



Animales e insectos



¿Cómo evito que se presente una ETA?

Para no sufrir sorpresas desagradables a la hora de degustar las deliciosas conservas y no perder clientes sólo hay que aplicar las **Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) en la elaboración de conservas artesanales**, temas trabajados durante los talleres.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿Qué son las BPM ?

Las buenas prácticas de manufactura son los principios básicos y prácticas generales de higiene que se aplican en la adecuada manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos sanos, limpios y saludables.

¿Qué es un alimento inocuo/sano ?

Un alimento inocuo es aquel que NO causará daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo al uso previsto.



**¡Vender, comercializar alimentos inocuos
es una OBLIGACIÓN!**

Las **BPM** tienen un alcance amplio, dado que abarcan:

1. El lugar de elaboración de las conservas.
2. La calidad del agua y de las materias primas a usar.
3. La vestimenta y comportamiento del elaborador.
4. La higiene en la cocina.
5. La higiene durante el proceso de elaboración.
6. La higiene de los envase
7. Lugar de almacenamiento de las conservas.

1-El lugar de elaboración.

El lugar para procesar frutas y hortalizas, puede hacerse sin grandes inversiones en infraestructura o material, un ejemplo fue el acondicionamiento de la cocina del CIC de Maimará sin embargo, requiere de los mismos cuidados que los elaborados a nivel industrial.

Condiciones Básicas de la Cocina



✓ Lugar cerrado



✓ Agua potable/
lavadero



✓ Piso lavable



✓ Cocina



✓ Mesada



✓ Utensilios

Equipos de Control



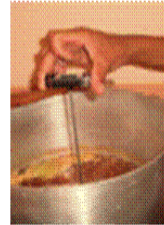
Balanza



Cinta papel de
pH



Refractómetro



Termómetro

Separación de zonas

Zona sucia



Zona limpia



- ✓ Condiciones de las instalaciones
- ✓ Equipos de control
- ✓ Zonas de elaboración



Facilitan la elaboración de los productos



SEPARACIÓN DE ZONAS

Separe el área de trabajo en:

- zona sucia: lugar donde se seleccionan, lavan y pelan. las frutas u hortalizas,
- zona limpia: lugar donde se procesan, envasan, esterilizan y etiquetan las conservas,

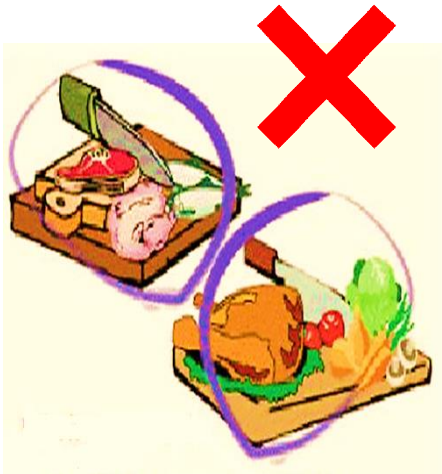
Esto evitaría la contaminación cruzada.

Además:

- No utilice ollas de barro, si no conoce la inocuidad de los materiales empleados para su fabricación. Se recomienda el uso de material de acero inoxidable.
- Evite la presencia de animales.



“La contaminación cruzada es transportar microorganismos de un fruto o utensilio a otro que no los contiene.”



2. La calidad del agua y de las materias primas.

DEBE USARSE AGUA POTABLE



....Si no es así, potabilízela de las siguientes maneras:

- 1** Hirviéndola
Hierva el agua por más de 10 minutos.



- 2** Clorando
Agregar 2 gotas de lavandina por litro de agua.



HORTALIZAS



- De textura firme.
- Tamaño regular.
- Sanas.
- Con maduración adecuada.
- Sin restos de tierra ni parásitos.
- Las verduras de hojas no deben haber florecido.

FRUTAS



- Adecuado estado de madurez.
- Sanas.
- Tamaño regular.

¡Tener presente!
No se deben emplear frutas en mal estado porque pueden contener microorganismos que producen sustancias tóxicas.

Espicias

- ✓ Limpias.
- ✓ Secas.
- ✓ Puras.



Vinagre

- ✓ Vinagre de Alcohol.
- ✓ Envasado.



Azúcar



- ✓ Seca
- ✓ Sin impurezas
- ✓ Blanca

3-Vestimenta y comportamiento del elaborador

El elaborador cumple un papel importante en la manipulación de los alimentos, por lo tanto es responsable de obtener productos inocuos para la venta.

¿Cómo lo hace?

Aplicando las prácticas higiénicas durante la elaboración.



Estado de Salud

- Evite el contacto con los alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos o diarrea.
- Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo.
- En caso de tener pequeñas heridas, cubra las mismas con vendajes y utilice

guantes. Y en caso de que las heridas sean grandes, suspenda la elaboración de alimentos.

Aseo Personal

- Mantenga sus uñas cortas y sin esmalte.
- Use el cabello recogido.
- No utilice reloj, anillos, aros o cualquier otro elemento que pueda tener contacto con algún producto y/o equipo.



Vestimenta

- Use vestimenta adecuada durante la elaboración.
- Cuide que su ropa y delantal estén limpios.
- Use pañuelo o cofia siempre y guantes en caso de ser necesario.



Lavado de manos

¿Cuándo?

- Al ingresar al sector de trabajo.
- Después de haber ido al baño.
- Después de tocar los elementos ajenos al trabajo que está realizando.
- Cada vez que sea necesario.

¿Con qué materiales?

- Con agua y jabón.
- Usando cepillo para uñas.
- Secándose con toallas descartables

¿Cómo?

Lavado de Manos



Duración del lavado : entre 40 y 60 segundos.



1
Mójese las manos.



2
Aplique suficiente jabón.



3
Frótese las palmas de las manos. Use cepillo para uñas.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, y viceversa.



Frótese las palmas de manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la opuesta, manteniendo los dedos unidos.



Frote los pulgares con movimientos de rotación.



Frótese los antebrazos. Enjuague con suficiente agua.



Seque con toallas de un solo uso.

4-Higiene en la cocina

Se deben mantener los principios de higiene con el mantenimiento del orden y la limpieza de equipos, utensilios y superficies de la cocina.

Orden durante la elaboración

- Mantenga sus utensilios de trabajo limpios.
- Arroje los residuos en el cesto correspondiente. Evite la acumulación.
- No practique hábitos indeseables (fumar, beber, comer, masticar chicle, coquear, tocarse la nariz)



Forma adecuada de lavar y desinfectar los utensilios



1
Retirar los residuos de polvo y alimentos.



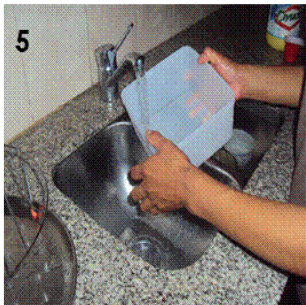
2
Aplique detergente sobre la esponja y restriegue.



Enjuague con abundante agua hasta eliminar el jabón.



Sumergir los utensilios en solución de lavandina por 20 minutos.



Enjuague los utensilios con abundante agua.



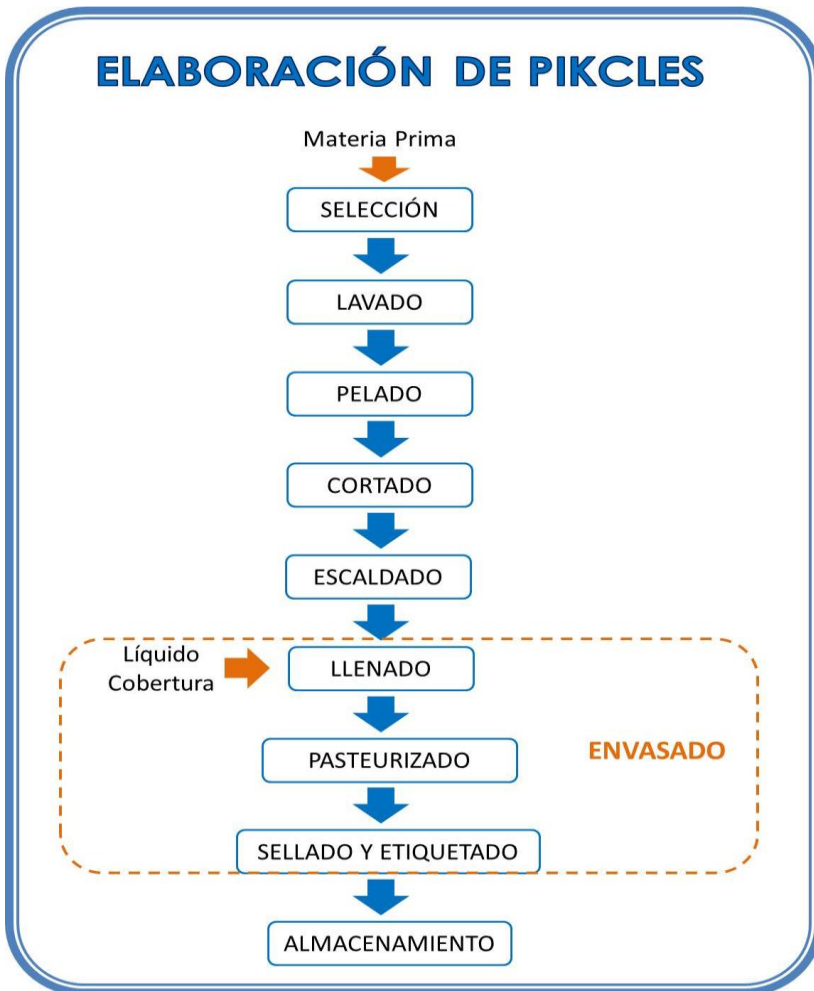
Ecurrir los utensilios y secar con toallas de papel o con paños limpios.

¡IMPORTANTE!

- No mezcle detergente y lavandina, ya que se inactiva la acción desinfectante de la lavandina y se forman vapores tóxicos.
- Lea el rótulo del envase para preparar las soluciones de detergente y lavandina.
- Guarde los elementos de limpieza en un lugar destinado a ello y apartado de los alimentos.

5-La higiene durante el proceso de elaboración

Se refiere a respetar las normas higiénicas en cada etapa que hacen al proceso de elaboración, desde el control de las materias primas hasta obtener el producto final (mermeladas y/o pickles), controlando los puntos claves, que nos permitirán tener certeza de la inocuidad de los productos.



ELABORACIÓN

Selección y pesado de
verduras y hortalizas



Acondicionamiento de verduras
y hortalizas



Lavado

Pelado - Cortado



Escaldado

Luego, enfríelas
inmediatamente con
abundante agua y
escúrrelas.



Preparación de líquido cobertura



Condimentado.

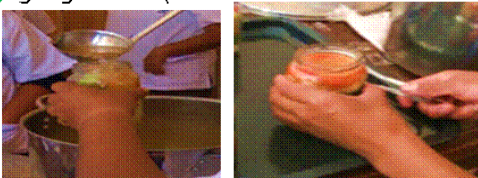
DE PICKLES

Envasado

Llenado de frascos



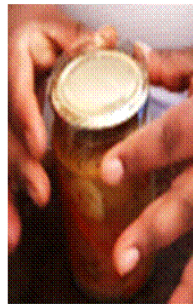
Agregar el líquido de cobertura



Pasteurizado



Sellado y Etiquetado



Almacenamiento

Mantener lugar fresco y seco



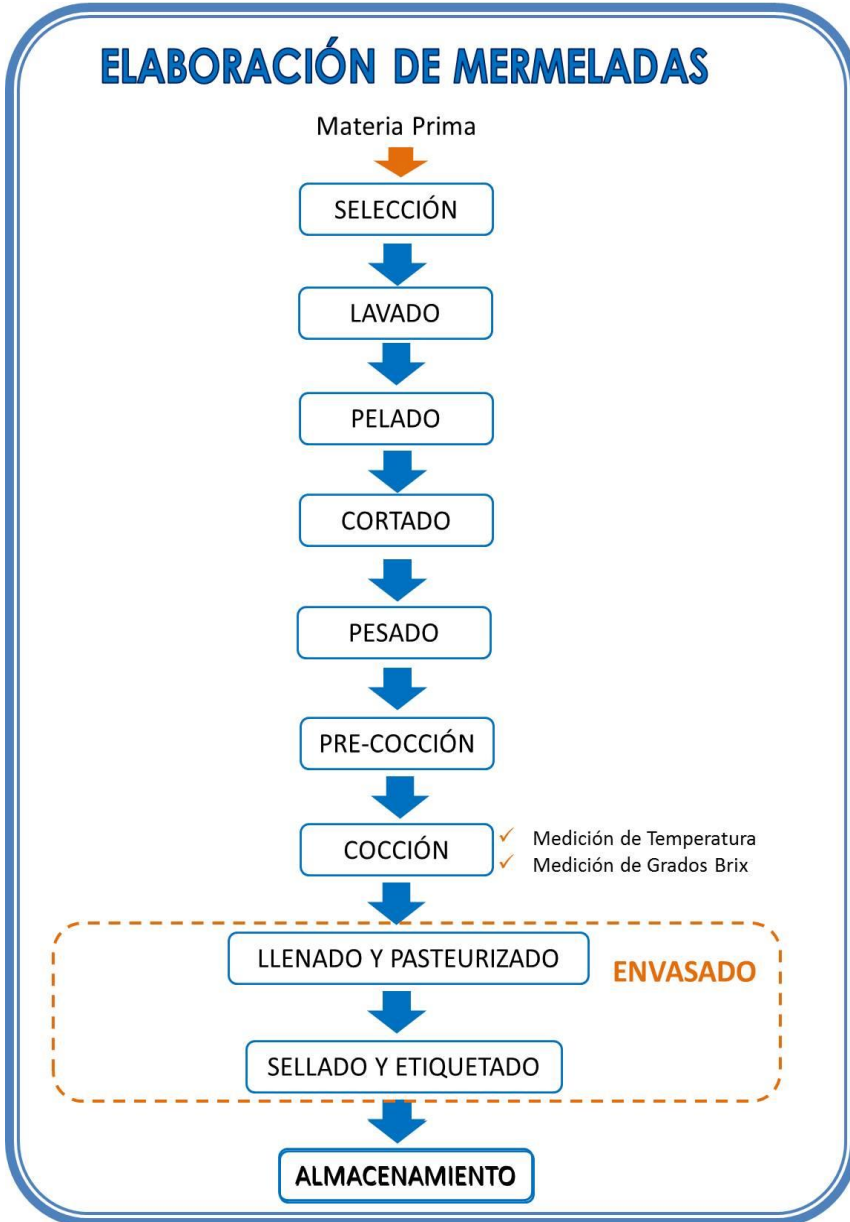
Una vez abierto
Conservar en
la heladera



Al elaborar pickles tenga presente los siguientes puntos:

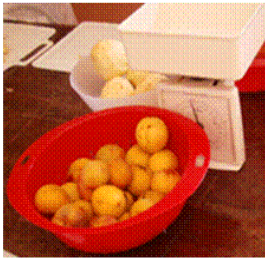
- Use hortalizas en buen estado.
- Lávelas bien antes de usarlas.
- Pele y retire los desechos.
- Corte trozos uniformes, preferiblemente pequeños.
- Escalde* en agua con sal cada hortaliza. Para hortalizas *blandas* (ej. Apio, pimiento, coliflor, etc.) máx. 3 minutos y para hortalizas *duras* (ej. zanahoria) de 5 a 7 minutos.
- Para la preparación del líquido cobertura utilice preferentemente vinagre de alcohol (blanco) y especias secas y limpias. Hiérvalo.
- Coloque las hortalizas en los frascos calientes (rellene hasta las 3/4 partes), recién esterilizados (*ver pág. 29*).
- El líquido de cobertura, agregado en caliente, debe cubrir las hortalizas.
- Cierre bien los frascos e inviértalos sobre la mesada. Controle que no haya pérdida de líquido.
- Selle con precinto y rotule los frascos (*Ver Rotulado en pág. 30*).
- Lleve un control sobre su producción. Tome notas en su cuaderno donde mencione fecha de elaboración, cantidad de productos elaborados.

***Escaldar** (del latín *excaldāre*: "introducir algo en agua hirviendo") es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo.



ELABORACIÓN

Selección y Pesado de frutas



Acondicionamiento de las frutas



Lavado



Pelado

Cortado

Pesado



Pre- cocción

Medición de la temperatura

Cocción



Medición de los ° Brix

DE MERMELADAS

Envasado

Llenado de frascos



Pasteurizado



Sellado y Etiquetado



Almacenamiento

Mantener en lugar fresco y seco



Una vez Abierto conservar en la heladera



Recuerde:

- Use frutas sanas.
- Use ollas de fondo amplio ya que se facilita la cocción.
- Reserve una cuchara madera sólo para elaborar mermeladas.
- Pre-cocine la pulpa (mínimo 20 minutos).
- La cantidad de azúcar requerida, generalmente, es de 600g por Kilogramo de fruta.
- Trabaje a fuego medio.
- Compruebe que la mermelada ha llegado a su punto. Esto es, si la temperatura alcanzó los 95°C y si la medición del porcentaje de azúcares alcanzó los 65° Brix (mediante uso de refractómetro) o realizando pruebas caseras (Prueba del plato).
- Envase la mermelada en caliente e invierta los frascos sobre la mesada.
- Selle con precinto y rotule los frascos (*Ver Rotulado en pág. 30*).

Prueba del Plato

Sobre un plato limpio y frío (puesto en heladera) colocar una pequeña cantidad de mermelada y con una cuchara de palo trazar una línea que divida en dos mitades. Si ambas porciones no vuelven a unirse, la mermelada ha llegado a su punto.

6-La higiene de los envases

ESTERILIZACIÓN DE FRASCOS



Lavado.



Hervido por 30 minutos.



Templar y usar.

ESTERILIZACIÓN DE TAPAS

Preparación solución de alcohol al 70%



Rociar la solución de alcohol sobre las tapas antes de tapar los frascos.



Recuerde:

- Controle que los frascos y las tapas estén en condiciones óptimas.
- Use agua potable.
- Durante el hervido, verifique que el agua cubra todos los frascos.
- Agregar gotas de limón o vinagre, para evitar la formación de pequeñas manchas blancas en los frascos.
- No reutilice las tapas.
- No seque los frascos con paños de tela, sino déjelos escurrir sobre los mismos.



7-Lugar de almacenamiento de las conservas

- Destine un lugar para el almacenamiento de los productos. Este debe ser fresco y seco.
- Puede usar las mismas cajas de los frascos para resguardo.
- Identifique en las cajas la cantidad de frascos y fecha de elaboración.
- No mezcle los productos elaborados en diferentes días.
- No apoye las cajas directamente al suelo.



ROTULADO

¿Qué es el rotulo de un alimento?

Es toda inscripción, leyenda o imagen que se halla escrito, impreso, marcado o adherido al envase de un alimento. Se podría decir que es el "documento de identidad" del alimento.

¿Qué función cumple?

El rotulado tiene por objeto suministrar al consumidor **información** sobre las características particulares de los productos, su durabilidad, su composición o la manera de almacenarlo.

A continuación, se detalla que información deberá presentar el rotulo de un alimento:

Ejemplo: mermelada de fresa



En particular, las conservas deben indicar el modo de conservación con la siguiente leyenda: "Una vez abierto conservar en la heladera".

Mencione siempre en los rótulos: la fecha de elaboración y de vencimiento, el modo de conservación y tiempo una vez abierto. (15 días en heladera).

MARKETING O MERCADEO

Los emprendedores de hoy y del mañana.

Es reconocido por todos, la gran diversidad geográfica de nuestra provincia, como así también las distintas actividades productivas que se desarrollan en cada zona, la Quebrada de Humahuaca se caracteriza por la producción fruti-hortícola. En general se trata de productos perecederos que de no comercializarse rápidamente, ocasionan pérdidas. Una alternativa para éstos excedentes es el incremento de valor mediante la elaboración de conservas en forma artesanal, generando una actividad comercial importante frente a un mercado turístico en continuo crecimiento.

El Dr. Raúl Llobeta inició el taller de mercadeo con la pregunta ¿Qué habían hecho durante su vida para sobrevivir?, esta pregunta resulto inquietante para todos los que estábamos en el taller, sin embargo fue el desencadenante para que escucháramos diferentes historias de vida que nos permitió a los voluntarios y a la comunidad, interactuar de otra manera. Algunos con historias comunes, en otros casos muy distintas, pero que permitieron ver distintas realidades que pueden coexistir cuando hay un interés común.

Una historia movilizadora fue la de Doña Elsa que desde muy chica trabajó como niñera, empleada doméstica terminó sus estudios primarios y aprendió el oficio de costurera. Formo su familia, empezó asistir a diferentes cursos gastronómicos, emprendió iniciativas de elaboración de mermeladas, caramelos, licores, empanadillas, tamales, entre otras descubriendo su verdadera vocación. “Y como buena empresaria traigo y ofrezco mis productos al taller.”

Ella reconoció al ámbito del taller como una oportunidad de vender, resultando una de las principales características de un empresario

¿Qué piensa y mira?

Un empresario...




→ Mira a las personas = clientes

- Es independiente,
- Hace lo que le gusta
- Decide
- Piensa en vender

En cambio, un empleado o campesino no piensa igual, sino que...

Un empleado....


Mira al jefe ←



- No deciden
- Depende
- Tiene un piso seguro = techo

Un Campesino....

Mira la naturaleza, el cielo...



- Piensa en la enfermedad de planta, del animal....
- Decide que sembrar o cuando faenar
- No le gusta vender

.. y la tierra

Estas tres culturas de trabajo se aprenden a lo largo de vida, aunque siempre sobresale y se practica una de ellas, es conveniente saber cuándo dejar de hacer una y empezar otra.

“Si uno no sale a buscar (dinero) nadie lo va a llevar a su casa”
(Doña Elsa)

Esta frase es clave para el éxito de un negocio, porque nos dice que un empresario conoce los gustos de sus clientes, sus preferencias, motivaciones, exigencias, inquietudes, edades, su procedencia y más.

Aquí les brindamos herramientas básicas para mejorar sus ventas.

Marketing o mercadeo

Para tener un negocio exitoso necesita clientes. Los clientes son todas las personas que podrían comprar los productos o servicios que Ud. ofrece.

Tenga en cuenta que no está solo(a) en el mercado. Existen otros negocios que buscan la atención de tus potenciales clientes. Estos negocios son tus competidores.

El primer paso para elaborar su plan es conocer las características de tus clientes y competidores, y saber en qué condiciones se dan las oportunidades de venta en el mercado.

1-¿Cómo conozco a mis clientes?

- Hable con sus posibles clientes e indague sobre sus preferencias
- Pregunte a la gente por qué ellos compran en un negocio y no en otros. ¿Es por el precio, mejor servicio, o porque el negocio está ubicado en un lugar conveniente?
- Escucha lo que opinan, sobre tus competidores. ¿Qué piden los clientes y no ofrece la competencia?
- Averigua con tus proveedores potenciales, qué mercaderías se venden rápidamente y cuáles no.



2-¿Cómo conozco a mis competidores?

- Identifique bien, con quién está compitiendo y con quiénes no.
- Observe la calidad de su producto o servicio, el local donde funciona, como es el trato con



los clientes y proveedores, los horarios de atención.

- Averigüe cuales son las fortalezas y debilidades más importantes de sus competidores y utilice esta información para mejorar su negocio.

“Un estudio de los competidores no pretende determinar lo que un emprendimiento debe copiar, sino convertirse en una referencia para saber lo que debe hacer diferente y mejor para ofrecer un valor superior a los clientes.”

3-Conoce el tamaño de tu mercado

Cuando conozca los productos o servicios, cualidades y precios que desean sus clientes entonces, DEBE tener presente que el lugar geográfico que cubrirá, aún tiene mucho potencial, porque la Quebrada de Humahuaca es y seguirá siendo por mucho tiempo, un lugar turístico por excelencia, donde confluirán potenciales turistas “Clientes”.



4-Plan de mercadeo

Clientes: Con poder adquisitivo y/o cuánto dinero estaría dispuesto a pagar por lo que ofrece

Competidores: por Ejemplo los dulces y mermeladas de Huella

Mercado: Maimará o Tilcara

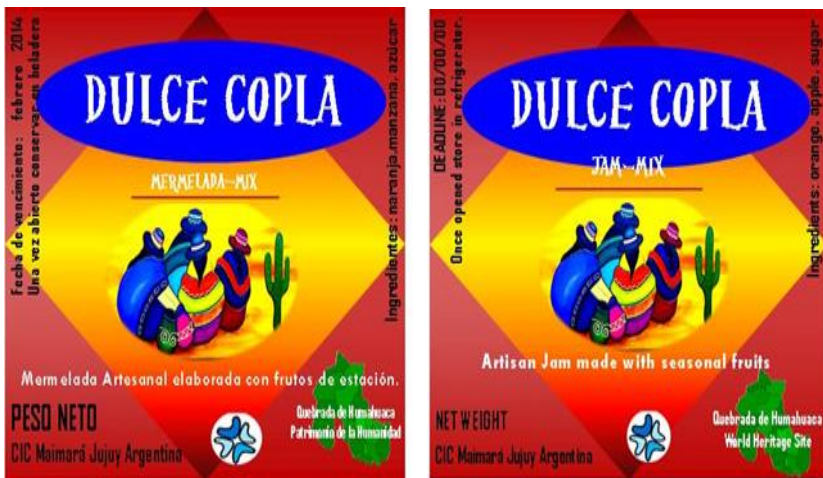
Ya está listo para preparar el plan de mercadeo, es decir, planear que productos hacer:

- Buenos y Bonitos,
- Buenos Bonitos y Baratos

Buenos: los productos bien hecho o de CALIDAD, rara vez dejan insatisfecho al cliente, dan una buena imagen y reputación.

Bonitos: o productos NOVEDOSOS, llaman la atención de los clientes, son los que tienen modelos nuevos de envase, rótulos creativos.

Por ejemplo rótulos escritos en inglés





Baratos: son preferidos por el PRECIO, seguramente hecho con menos calidad.

Recordemos el siguiente cuadro:

Productos con...	Clientes		
	Alto poder adquisitivo	Media o poder adquisitivo	Bajo poder adquisitivo
Novedad	X		
Precio		X	X
Calidad	X	x	

Significado:

La persona dispuesta a gastar mucho dinero compra productos por su calidad o por ser novedoso y mejor si tienen ambos,

La de clase media busca precio y algo de calidad (por eso la x es chiquita)

El turismo que podríamos llamar “gasolero” buscará recuerdos o comprar obsequios de menor precio (que sean baratos).

Ya está enterado.....

GALERÍA DE FOTOS



GALERÍA DE FOTOS





**¡Muchas
Gracias!**



Facultad de Ciencias Agrarias

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
ARGENTINA

Sembrando conocimientos, cosechamos el futuro.

