

Bogotá, D.C. 23 / 05 / 2023

Señores

Sistema Nacional de Bibliotecas

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior Ciudad

Los suscritos:

Jessica Nathaly Prieto Cortes	C.C. No. 1010073486
Estefanía Granada Díaz	C.C. No. 1110593318
Mayerly Zambrano Rodríguez	C.C. No. 1005719092
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula

En calidad de autor (es) del trabajo de grado Título del trabajo de grado presentado como requisito para optar el título de Título al que opta el autor, autorizo (autorizamos) al Sistema Nacional de Bibliotecas de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, hacer uso académico-investigativo del presente trabajo de grado y su publicación en la web, teniendo en cuenta que en cualquier caso su finalidad será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, enseñanza e investigación.

Lo anterior teniendo en cuenta lo siguiente:

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)
1. La conservación, preservación y almacenamiento de ejemplares de trabajos y/o proyectos de investigación
2. La consulta electrónica
3. La reproducción por cualquier formato.
4. La difusión pública por medio electrónico y/o físico, así como su visibilidad en internet.

De conformidad con lo establecido en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decisión Andina 351 de 1993, Decreto 460 de 1995 y demás normas generales sobre la materia, utilice y use en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador de la obra objeto del presente documento.

Para constancia se firma el presente documento en Ibagué (Tolima), a los 24 días del mes de mayo de 2023.

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

Jessica P.

Firma

Nombre: Jessica Nathaly Prieto Cortes

Cédula: 1010073486

Estefanía Granada Díaz

Firma

Nombre: Estefanía Granada Díaz

Cédula: 1110593318

Mayerly

Firma

Nombre: Mayerly Zambrano Rodríguez

Cédula: 1005719092

Firma

Nombre: Nombre

Cédula: No. de cédula

Firma

Nombre: Nombre

Cédula: No. de cédula

Firma


Nombre: Nombre

Cédula: No. de cédula

NOTA: El autor certifica que conoce las derivadas jurídicas que se generan en **aplicación de los principios del derecho de autor.**

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

 <p>Corporación Unificada Nacional de Educación Superior</p>	FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O PROYECTOS DE INVESTIGACION	CÓDIGO: IPA-FO28
		VERSIÓN: 00
		Nº DE PÁGINAS: 3

TITULO COMPLETO			
Sweet's Temptation Mermelade			
SUBTÍTULO SI LO TIENE			
Manual de procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos esparcibles			
AUTOR / AUTORES			
Apellidos completos		Nombres Completos	
Prieto Cortes		Jessica Nathaly	
Granada Díaz		Estefanía	
Zambrano Rodríguez		Mayerly	
Haga clic aquí para escribir texto.		Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.		Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.		Haga clic aquí para escribir texto.	
DIRECTOR(ES) DEL TRABAJO O PROYECTO			
Apellidos completos		Nombres Completos	
ORTIZ GORDILLO		ANDRÉS FELIPE	
Haga clic aquí para escribir texto.		Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.		Haga clic aquí para escribir texto.	
ESCUELA			
Escuela de Comunicación y Bellas Artes			
PROGRAMA ACADÉMICO			
TIPO DE PROGRAMA			
<input type="radio"/> Técnico	<input type="radio"/> Tecnólogo	<input checked="" type="radio"/> Profesional	<input type="radio"/> Otro ¿Cuál?
Nombre del programa académico			
Diseño Gráfico			
Nombres y apellidos del director del programa académico			
Zayra Arias P. (líder ECBA)			
TRABAJO PARA OPTAR AL TITULO DE:			
Profesional en Diseño Gráfico			
PREMIO O DISTINCIÓN (En caso de ser laureadas o tener una mención)			
Haga clic aquí para escribir texto.			
CIUDAD	AÑO DE PRESENTACIÓN	NÚMERO DE PÁGINAS	
IBAGUÉ, TOLIMA	2023	21	
TIPO DE ILUSTRACIONES			
<input type="checkbox"/> Dibujos	<input type="checkbox"/> Pinturas	<input type="checkbox"/> Tablas, gráficos y diagramas	<input type="checkbox"/> Planos <input type="checkbox"/> Mapas <input type="checkbox"/> Fotografía <input type="checkbox"/> Partituras
SOFTWARE REQUERIDO O ESPECIALIZADO PARA LA LECTURA DEL DOCUMENTO			

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

	FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O PROYECTOS DE INVESTIGACION	CÓDIGO: IPA-FO28
		VERSIÓN: 00
		Nº DE PÁGINAS: 3

Nota: En caso que el software no se encuentre licenciado por la Institución a través de la biblioteca (previa consulta al estudiante), el texto de la tesis o trabajo de grado quedará solamente en formato PDF.)

Formato word y pdf.

TIPO DE ILUSTRACIONES

TIPO	DURACIÓN (Minutos)	CANTIDAD	FORMATO Y / O MEDIO
<input type="checkbox"/> Audio	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Video	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Multimedia	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Otro ¿Cuál?	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVE

Son los términos que definen los temas que identifican el contenido. (En caso de duda para designar estos descriptores, se recomienda consultar con el Sistema Nacional de Bibliotecas en el correo biblioteca@cun.edu.co, donde se les orientará)

Emprendimiento, mermelada, diseño de marca, diseño de manual

RESUMEN DEL CONTENIDO

Sweet's Temptation Mermelade es un emprendimiento que tiene como fin estratégico generar posicionamiento de marca y reconocimiento en la ciudad de Ibagué, enfocado en la elaboración de una mermelada a base de cidra, el cual se basa en promover la salud y el consumo consciente, siendo apta para todas las personas. Por lo anterior, se propone la elaboración y diseño de un manual de procedimientos para el personal de la empresa, con la intención de generar mayor conocimiento y un orden en su producción, así mismo esto se elabora con el fin de que las personas, además de mantenerse actualizados con las capacitaciones que brinda la empresa en cuanto al tema de la correcta manipulación de la fruta, tengan a disposición el manual en el momento de la preparación de la mermelada y la manipulación de la fruta.

Para ello se trabajó una metodología basada en el estudio descriptivo con un enfoque cualitativo centrado en usuarios de adultez temprana, media y tardía en la ciudad de Ibagué, con características de problemas de azúcar. De esta forma se trabajó una herramienta puntual como lo son: las entrevistas, donde se tomó en cuenta la opinión de las personas expertas en el tema, en la que se evidencian algunos conocimientos acerca de la manipulación de las frutas y la elaboración de la mermelada, esto como base fundamental para generar producto de buena calidad por medio de espacios limpios incluyendo el higiene personal previniendo así la contaminación en la fruta e intoxicaciones.

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO

Sweet's Temptation Mermelade

Manual de procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos esparcibles

**Jessica Nathaly Prieto Cortes - Estefanía Granda Diaz -Mayerly Zambrano
Rodríguez**

Resumen

Sweet's Temptation Mermelade es un emprendimiento que tiene como fin estratégico generar posicionamiento de marca y reconocimiento en la ciudad de Ibagué, enfocado en la elaboración de una mermelada a base de cidra, el cual se basa en promover la salud y el consumo consciente, siendo apta para todas las personas. Por lo anterior, se propone la elaboración y diseño de un manual de procedimientos para el personal de la empresa, con la intención de generar mayor conocimiento y un orden en su producción, así mismo esto se elabora con el fin de que las personas, además de mantenerse actualizados con las capacitaciones que brinda la empresa en cuanto al tema de la correcta manipulación de la fruta, tengan a disposición el manual en el momento de la preparación de la mermelada y la manipulación de la fruta.

Para ello se trabajó una metodología basada en el estudio descriptivo con un enfoque cualitativo centrado en usuarios de adultez temprana, media y tardía en la ciudad de Ibagué, con características de problemas de azúcar. De esta forma se trabajó una herramienta puntual como lo son: las entrevistas, donde se tomó en cuenta la opinión de las personas expertas en el tema, en la que se evidencian algunos conocimientos acerca de la manipulación de las frutas y la elaboración de la mermelada, esto como base fundamental para generar producto de buena calidad por medio de espacios limpios incluyendo el higiene personal previniendo así la contaminación en la fruta e intoxicaciones.

Palabras clave: Emprendimiento, mermelada, diseño de marca, diseño de manual.

Abstract

Sweet's Temptation Mermelade is a venture that has the strategic purpose of generating brand positioning and recognition in the city of Ibagué, focused on the production of a citron-based jam, which is based on promoting health and conscious consumption, being suitable for all people. Therefore, it is proposed the elaboration and design of a procedures manual for the company's personnel, with the intention of generating more knowledge and order in its production, also this is elaborated with the purpose that people, besides keeping updated with the training provided by the company on the subject of the correct handling of the fruit, have the manual available at the time of the preparation of the jam and the handling of the fruit.

For this purpose, a methodology based on a descriptive study with a qualitative approach focused on users of early, middle and late adulthood in the city of Ibagué, with characteristics of sugar problems, was used. In this way, a specific tool was used: interviews, where the opinion of experts on the subject was taken into account, in which some knowledge about the handling of fruits and the elaboration of jam is evidenced, this as a fundamental basis to generate a good quality product through clean spaces including personal hygiene, thus preventing fruit contamination and intoxications.

Keywords: Entrepreneurship, jam, brand design, manual design.

1. INTRODUCCIÓN

La mermelada de cidra es un producto esparcible para alimentos, está elaborada a base de frutas cocidas en azúcar y en algunas ocasiones endulzadas con panela. Para la elaboración de esta mermelada se deben seguir algunos procedimientos, los cuales consisten en la preparación y manipulación de la fruta, aquí es donde el personal de la empresa debe seguir un debido procedimiento y conocer de algunas normas sanitarias para que la fruta no entre en estado de senescencia, el cual uno de las principales causas del envejecimiento de la fruta es estar expuesta a plagas de árboles frutales, esto puede producir contaminación de la fruta y enfermedades.

Para llevar a cabo este emprendimiento se ha venido elaborando el diseño de marca, ya que se requiere de una identidad corporativa que nos diferencie frente a la competencia. Además, gracias al desconocimiento de la preparación de la fruta y elaboración de la mermelada por parte del personal que compone la empresa Sweet's Temptation, el diseño gráfico intervine de manera positiva, ya que se diseña un manual de procedimientos sobre la manipulación y preparación del producto, esto con el fin de que el personal de la empresa elabore todo correctamente y esté informado acerca del debido procedimiento.

El tipo de enfoque que se decide darle a la investigación es cualitativo, ya que para lograr el objetivo principal de esta investigación se realizó una entrevista, donde se llevó a cabo un análisis exhaustivo el cual permitió tener un mejor grado de conocimiento respecto a la manipulación de alimentos, en este caso de la fruta, ya con los datos obtenidos se tuvieron en cuenta las opiniones de algunas personas expertas en el tema que ayudaron a complementar la información del manual.

2. MARCO TEÓRICO o REFERENCIAL

En esta sección se llevará a cabo un análisis de las definiciones de emprendimiento mermelada, cidra, panela, diseño de marca y diseño de manual, donde podemos identificar diferentes conceptos y hacer análisis comparativos frente sus opiniones.

2.1 Emprendimiento

2.1.1 Definición emprendimiento

En el siguiente texto tomamos la definición de emprendimiento según la página BYJU'S "El emprendedor se define como alguien que tiene la capacidad y el deseo de establecer, administrar y tener éxito en una empresa nueva junto con el riesgo que le corresponde, para obtener ganancias. El mejor ejemplo de espíritu empresarial es el inicio de una nueva empresa comercial. Los empresarios a menudo son conocidos como una fuente de nuevas ideas o innovadores, y traen nuevas ideas al mercado reemplazando las viejas con una nueva invención. Se puede clasificar en pequeñas empresas o desde casa hasta empresas multinacionales. En economía, las ganancias que obtiene un empresario son con una combinación de tierra, recursos naturales, trabajo y capital. En pocas palabras, cualquiera que tenga la voluntad y la determinación de iniciar una nueva empresa y se enfrente a todos los riesgos que ello conlleva puede convertirse en Emprendedor". (*What Is Entrepreneurship? Meaning, Types, Characteristics, Importance*, n.d, s.f.).

2.1.2 Emprendimiento como innovación exitosa

De acuerdo a la página Responsabilidad Social Empresarial y Sustentabilidad "la definición de emprendimiento implica convertir una idea nueva en una innovación exitosa utilizando habilidades, visión, creatividad, persistencia y exposición al riesgo. En definitiva, un emprendimiento es cualquier actividad nueva que hace una persona, que puede tener como finalidad lograr ganancias económicas o no. El emprendimiento es llevado a cabo por los emprendedores". (Monforte, 2021).

2.1.3 Análisis comparativo

Teniendo en cuenta las dos definiciones de emprendimiento consideramos que estos se relacionan, pues los dos concuerdan en que es un proceso para generar ganancias, asumiendo riesgos financieros a la hora organizar, desarrollar y/o administrar un nuevo negocio.

2.2 Mermelada

2.2.1 Definición de mermelada

Una segunda opinión según Coronado y Rosales “La mermelada es, en términos prácticos, un método de conservación de alimentos en el cual se mezclan frutas y/o verduras con azúcar, acidificantes y en algunos casos pectinas, de consistencia pastosa o gelatinosa y un color brillante y atractivo que refleja el color del producto” (Coronado Trinidad and Rosales, 2001).

2.2.2 Mermelada según la NTC

De acuerdo a la Norma Técnica Colombiana 285, “la mermelada es un producto de consistencia pastosa, semisólida o gelatinosa que se obtiene por la cocción y concentración de una o más frutas enteras, concentrado, pulpa, jugos de fruta o sus mezclas, al cual se le agregan edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y aditivos permitidos” (*Norma Técnica Colombiana, 2011*).

2.2.3 Análisis comparativo

Podemos considerar que las dos opiniones tienen relación a la definición de la mermelada, puesto que este es un producto gelatinoso esparcible, elaborado con las pulpas de la fruta, en algunas ocasiones se usan endulzantes y colorantes artificiales para que se vea un producto atractivo.

2.3 Cidra

2.3.1 Cidra según la RAE

Según la RAE “es un fruto del cidro, semejante al limón, y comúnmente mayor, de sabor agrio, cuya corteza gorda y carnosa está sembrada de vejiguillas muy espesas, llenas de aceite volátil, que se usa en medicina (Real Academia Española). La cidra ofrece beneficios a la salud como regular el ritmo cardiaco, vitaminas C, potasio, magnesio y controla los niveles de glucemia para los diabéticos”. (*Cidra | Definición | Diccionario De La Lengua Española | RAE - ASALE*, n.d.).

2.3.2 Definición de la cidra

Según la página Solofruver describe a la “cidra como una hortaliza que según su estado de maduración puede ser de color verde claro u oscuro. La cidra, chayote, chayota, papa de pobre es como se conoce comúnmente este fruto y su nombre científico es *sechium edule*. La cidra o chayote se produce especialmente en centro América. En su interior contiene una gran semilla que puede ser comestible. Su clima ideal es el templado con abundantes lluvias, su sabor es dulce y puede comerse su cáscara”. (*Solofruver Frutas Y Verduras*, n.d.).

2.3.3 Análisis comparativo

De las definiciones anteriores de la cidra podemos concluir que es una fruta comestible y saludable ya que cuenta con varios beneficios para la salud, entre ellos ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre, aporta vitaminas C, potasio, magnesio, también posee un alto contenido de antioxidantes que ayudan a la prevención del envejecimiento y ayuda a la circulación.

2.4 Panela

2.4.1 Definición de la panela

Inicialmente empezaremos con la definición de la panela según la página Tierra Madre, “La panela es el jugo de la caña de azúcar que, a base de varias ebulliciones, pierde humedad y forma una melaza. Al enfriarse y secarse, se solidifica. Es un proceso higiénico

y libre de químicos. Es un azúcar muy artesanal y con muy poca transformación.” (*¿Qué Es La Panela?*, 2022).

2.4.2 La panela en la mermelada

Por otra parte, “Si bien, el mejor edulcorante presente en los productos a base de fruta como las mermeladas es su propio azúcar, hay ocasiones en que la fruta misma no llega a ser por naturaleza tan dulce como para enlazar las preferencias de los consumidores. Es en ese punto donde las mermeladas artesanales necesitan de un pequeño empujón de dulzura la cual, si es un producto artesanal, probablemente lo reciban de un ingrediente como la panela”. (Craftech S.A.C., 2021).

2.4.3 Análisis comparativo

Con relación a las dos definiciones sobre la panela, podemos decir que ambas explicaciones tienen similitud donde podemos concluir que la panela es un bloque de azúcar de caña que trae muchos beneficios alimenticios, este cuenta con vitaminas A, B, C, D y E y minerales como el cobre, el magnesio y el hierro, este es usado para endulzar las comidas reemplazando el azúcar.

2.5 Diseño de marca

2.5.1 Definición de diseño de marca

El diseño de marca según la página ProPrintweb “es un concepto que engloba a varios elementos y cuya misión es darle una identidad definida y personalizada a la marca”. (*El Diseño De Marca Y Su Importancia Para La Imagen a La Empresa*, 2019). En esta página también se pudo tomar en cuenta que es importante iniciar siempre desde un nombre comercial y luego elaborar otros componentes que pueden ayudar a construir la marca.

2.5.2 Marca según AMA

Según la American Marketing Association AMA: “Una marca es un nombre, término, signo, símbolo, diseño o combinación de ellos que busca identificar productos y servicios de un vendedor para diferenciarlo de la competencia”. (Puente, 2020)

2.5.3 Análisis Comparativo

De las definiciones anteriores podemos concluir que el diseño de marca es el proceso de la creación visual corporativo de una empresa, esto incluye el logo, tipografía, iconos, colores, ilustraciones y demás, esto con el fin de posicionar una marca y hacer que los clientes o usuarios la identifiquen y la diferencien de la competencia.

2.5.4 Diseño de marca Sweet's Temptation

Nuestro diseño corporativo fue inspirado en el nicho de mercado, en todo aquello que es natural, allí se ven reflejada las frutas, donde estas significan que nuestros productos son 100% de fruta natural sin conservantes ni colorantes artificiales.

Además, para poder fortalecer la marca de Sweet's Temptation, elegimos una colorimetría amigable, donde el color morado representa creatividad, tranquilidad y calidad, y el rosado representa alegría, amor, protección y energía. También se escogió una tipografía que complementa la elección del color y ayuda a reforzar el posicionamiento de esta marca.

2.6 Diseño de manual

2.6.1 Definición de diseño de manual de procedimientos

Un manual contiene la elaboración o la descripción de varios pasos que se deben seguir al momento de crear algo. De esta forma, “es un documento que contiene información detallada y sistemática para la ejecución de una actividad o proceso, con el fin de lograr un objetivo específico” (Lamus, 2021). Es sumamente importante que en estos haya una explicación bien detallada de las actividades que forman parte del procedimiento para generar un mejor resultado y entendimiento por parte de los usuarios de la empresa.

2.6.2 Importancia de un manual de procedimientos

El manual de procedimientos es importante ya que aquí se indica como se deben ejecutar los procedimientos dentro de organización, según Johanna Rodríguez el manual es importante ya que éste “establece de manera clara y comprensiva para todos los miembros de una plantilla de trabajo los pasos a seguir, procedimientos a cumplir y resultados a

obtener al realizar una actividad dentro de la organización” (Rodriguez Johanna, Noviembre 2022, Manual de procedimientos que es y cómo hacer uno)

2.6.3 Análisis Comparativo

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado consideramos que el diseño de manual de procedimientos es importante ya que aquí muestra algunas de los procedimientos que se deben llevar a cabo en una organización, sirviendo como guía, en este caso para los empleados a la hora de realizar la mermelada, para que la elaboración de esta sea correcta y con todas las medidas higiénicas, aquí entra el diseñador gráfico a cumplir su función como diseñador ya que es importante porque los manuales muchas veces requieren imágenes, texto y/o ilustraciones donde a través de esto se puede representar las funciones que se deben llevar a cabo dentro de la empresa para tener una mejor comprensión.

3. METODOLOGÍA

Por medio del tipo de estudio descriptivo, se identificó estrategias fundamentales para la distribución de la marca Sweet Temptation, modo en el que se puede analizar como pueden ser aplicadas para el posicionamiento en el mercado actual, por otra parte el enfoque de la investigación es cualitativa debido al análisis que se realizó a los usuarios sobre el conocimiento de manipulación de alimentos y la fabricación de mermelada a base de cidra. Para ello, se determina un grupo clave de 8 personas entre los 20-40 años, que se caracterizan por ser trabajadores y con intereses afines a la manipulación de la fruta.

3.1 Tipos de Investigación

3.1.1 Investigación descriptiva

La investigación descriptiva se basa en describir un objeto o en este caso un proyecto de estudio a través de indagaciones y análisis. Cómo podemos identificar en el proyecto de emprendimiento de las mermeladas “Sweet temptation”, aquí debemos hacer un análisis exhaustivo del procedimiento de las mermeladas para hacer un manual sobre la manipulación y elaboración del producto, donde su factor diferenciador es la cidra.

3.2 Enfoque de Investigación

3.2.1 Investigación cualitativa

La investigación cualitativa es una metodología que recopila, analiza e interpreta datos no numéricos, en este caso Sweet temptation requiere de técnicas como la observación, entrevistas para poder así tener en cuenta las opiniones de personas que tienen conocimiento acerca de la manipulación de los alimentos y la fabricación de la mermelada.

3.3 Estrategia de Sistematización y Análisis de Información

La codificación es un proceso fundamental que abarca las categorías en el cual se abordan temas importantes, esto permite identificar, organizar y construir nuevas teorías basadas en datos relevantes. La estrategia se elaboró por medio de entrevistas a las personas que tienen conocimientos acerca del tema del procesamiento de frutas y elaboración de mermeladas, aquí se transcribió y se codificaron elementos claves de las entrevistas, allí se

identificaron componentes esenciales para poder establecer en el manual de los tratamientos con los procedimientos de las frutas, además de elaborar el diseño del manual se debe tener en cuenta la imagen corporativa de la empresa ya que a través de estos se puede generar un buen diseño mediante sus colores y elementos gráficos

3.4 Población Objetivo

El público objetivo para cuestiones de consumo va desde la infancia (6-11 años) hasta la persona mayor (60 años o más). El comprador se basa desde la adultez temprana, que va de los 20-40 años, adultez media, de los 40-65 años y la adultez tardía, de los 65 años en adelante, ya que son personas que cuentan con un ingreso y la posibilidad de adquirir el producto y son personas que tienen problemas de azúcar.

La población total de la ciudad en la cual vamos a vender nuestro producto (Ibagué) es de 541.101 personas. Lo que quiere decir que el 30% de la población puede comprar nuestro producto ya que ellos tienen trabajo fijo. La población diabética representa el 59.54% en Colombia y en la ciudad representan el 3,21%, siendo 9.000 en total de hombres y mujeres.

4. RESULTADOS

Para llegar a una mejor apreciación del tema de investigación se desarrolló una entrevista a 8 personas que tuvieran conocimiento en cuanto a la manipulación de alimentos, en este caso específicamente de las frutas para la realización de la mermelada, donde esta permitió identificar los componentes esenciales para poder establecer en el manual de los tratamientos con los procedimientos de las frutas.

Una vez realizada la entrevista a las 8 personas con experiencia en la manipulación de alimentos se genera la primera pregunta, la cual es: ¿Se debe hacer alguna revisión de higiene para los manipuladores de alimentos?, donde los entrevistados respondieron que efectivamente para las medidas de higiene en cuanto a la manipulación de las frutas si se deben de llevar a cabo revisiones periódicas mensualmente al personal, con el fin de cumplir con las medidas higiénicas en el lugar de trabajo.

Las medidas de higiene que se usa para este tipo de alimentos que en este caso son las frutas, primeramente se debe hacer una buena limpieza de la fruta bajo el grifo para quitar residuos de tierra, se recomienda quitar la cáscara de la fruta ya que estas tienen bacterias que pueden ingresar en la fruta, lavar los utensilios que se usan para su manipulación, no se recomienda dejar la fruta al aire libre ya que se vería expuesta a moscas y otros insectos que puedan afectar su composición y por último refrigerar las frutas hasta el momento de usarlas ya que estas se pueden descomponer rápidamente.

La segunda pregunta que se llevó a cabo fue ¿Existe una rutina de aseo para el personal antes de manipular la fruta? ¿Con qué fin? Los entrevistados concuerdan que se debe realizar una rutina de aseo al personal que vaya a entrar en contacto con la fruta, esto con el fin de evitar una contaminación u otras enfermedades, la contaminación cruzada es una de las principales causas de transmisión por comidas que genera grandes riesgos para la salud y la seguridad en entornos profesionales, este momento sucede cuando se manipula alimentos crudos con las manos y luego alimentos listos para el consumo, pudiéndose haber prevenido con una buena higiene incluso con una lavada de manos previa.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud son tres pasos de aseo personal infalibles a la hora de entrar en contacto con las frutas, primero, antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón, se lleva a cabo el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos, segundo, ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador y tercero mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud, n.d.)

La tercera pregunta que se realizó fue: ¿Hay conocimiento en cuanto al periodo de senescencia de las frutas?, donde se pudo identificar que la mitad de los entrevistados respondieron que si conocían sobre este periodo, y la otra mitad manifestó no conocerlo. De acuerdo a la página wiki agronomía la senescencia es un proceso natural que ocurre en frutas y hortalizas después de la cosecha. Es el proceso de envejecimiento que resulta en cambios fisiológicos y bioquímicos, que finalmente conducen a la pérdida de calidad y valor comercial. Durante la senescencia, se producen una serie de cambios en la fruta o hortaliza que afectan su sabor, textura, apariencia y valor nutricional. Algunos de estos cambios incluyen la disminución de la firmeza, la suavidad de la piel, la pérdida de agua, la disminución de la dulzura y la acidez, y la producción de compuestos volátiles que afectan el aroma y el sabor. (*¿Que Es La Senescencia En Frutas Y Vegetales?*, 2023)

La cuarta pregunta fue ¿Con qué frecuencia se debe realizar capacitaciones al personal en cuanto a la manipulación de alimentos/frutas? a lo que los entrevistados respondieron que según la normativa Colombiana las capacitaciones sobre la manipulación de alimentos deben de ser realizadas cada 2 o 3 meses, desde que se cumpla con las 10 horas mínimas estipuladas en la resolución 2674 de 2013, el cual tiene por objeto

establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento.

Otro resultado satisfactorio fue la elaboración de la marca Sweet's Temptation, ya que se puede identificar que la identidad corporativa que se elaboró da un impacto en el mercado, siendo un diseño orgánico y diferente, en comparación a otras marcas de productos similares. Además se logró identificar que existen 12 arquetipos de marca, estos conceptos fueron creados por Carl Jung y son conjuntos de estándares responsables de crear los rasgos de la personalidad, valores, cosmovisión y creencias de una organización (Ramos, 2020), en este caso elegimos la del arquetipo del explorador, ya que la define como un gran deseo de descubrir el mundo, sus novedades, no estar atado a los lazos de la sociedad y dejar ir el aburrimiento de la vida cotidiana, esto lo podemos relacionar a que hacemos cosas diferentes cada día y nos gusta explorar sabores diferentes para la elaboración de nuestra mermelada, además de elaborar diseños diferentes y crear diferentes piezas gráficas que nos ayudan a identificar la marca.

5. DISCUSIÓN

Conforme a lo estipulado anteriormente en la primera preguntá, consideramos que si se debe hacer al menos una revisión de higiene cada mes ya que se debe tener un control de plagas como de los pulgones, hormigas, gusanos e incluso moscas que se encuentran en las frutas y así mismo estos se expanden hasta el lugar donde se elaboran los procedimientos para los alimentos, por esta razón se requiere del contrato de una persona especializada en el proceso de control de plagas con el fin de prevenir contaminaciones en los productos que se manipulan.

Con respecto la segunda pregunta estamos de acuerdo en que si debe existir una rutina de aseo personal a la hora de entrar en contacto con las frutas ya que estas provienen por compra de productos a campesinos, para que esto se lleve a cabo es importante elaborar un aviso infográfico de esta rutina, donde los empleados puedan observar como hacer un debido procedimiento a la hora de hacer su limpieza, ya que la higiene es importante para evitar o prevenir intoxicaciones alimentarias, estas intoxicaciones pueden ser generadas por un mal procedimiento a la hora de hacer la limpieza y desinfección de la fruta por parte del manipulador de alimentos, en algunos casos las frutas se pueden infectar con bacterias si se almacenan a temperaturas inadecuadas o si se conservan durante demasiado tiempo.

Posteriormente, se evidencia que en la tercer pregunta la mitad de los entrevistados no saben acerca del concepto de senescencia, esto nos deja en claro que las personas encargadas del tratamiento de la fruta deberían tener claro este concepto, ya que es un procedimiento clave donde las personas deben hacer el trabajo de separación entre la fruta buena y la fruta en mal estado, si no se hace esta separación se puede poner en riesgo a las demás frutas (contaminación cruzada) con los que se encuentre almacenada o en contacto.

Por último, en la cuarta pregunta concordamos en que las capacitaciones se deben de realizar cada 2 o 3 meses puesto que hay rotación de personal en diferentes cargos y muchas veces las personas no saben cual es el procedimiento adecuado en cuanto a la manipulación de las frutas que se debe llevar al momento de realizar estas operaciones para la elaboración de la mermelada, además de esto coincidimos que estas capacitaciones se deben realizar según el tiempo estipulado en la resolución 2674 de 2013 que indica la norma técnica colombiana.

Aquí el diseño gráfico interviene en lo anteriormente mencionado dando un plus desde la creación de imagen corporativa hasta en la creación del manual, interviniendo desde varios puntos de vista de diseñadores y dando aportes con bases sólidas en conceptos sencillos que abarcan una gran importancia de la elección en una paleta de color, tipografías, formas y texturas para obtener un buen resultado sea el diseño que sea.

6. CONCLUSIONES

La presente investigación permitió establecer que para llevar a cabo un manual sobre el debido procesamiento y manipulación de la fruta para la elaboración de la mermelada de cidra, debemos tener en cuenta todos los factores y las definiciones que abarcamos sobre la elaboración y manipulación de este producto.

Para que este manual funcione dentro de este emprendimiento se debe analizar cada uno de los factores que componen este manual para hacer un debido procedimiento, aquí hablamos sobre uno de los factores más importantes que es el control de higiene que las personas deben tener en cuenta tanto a la hora de hacerse un debido aseo personal, como la limpieza a las frutas, esto es factor fundamental que nuestra empresa debe tener en cuenta ya que si no se gestiona correctamente este manual, pueden haber fallos en la elaboración y así mismo esto puede causar un mal procedimiento a la hora de la elaboración de la mermelada y preparación de la fruta, como anteriormente se ha dicho una mala práctica puede llevar a la senescencia de la fruta y posteriormente a esto se puede generar una contaminación cruzada.

Gracias a las entrevistas se pudo determinar que para manipular las frutas se debe tener un conocimiento, los cuales son adquiridos en los cursos y/o capacitaciones de manipulación de alimentos, esto con el fin de que de que el personal a la hora de hacer la mermelada tenga su debido proceso, para evitar intoxicaciones con el producto y que el productos vea afectado. Además de esto existe una resolución que también nos indica que debemos hacer para llevar una buena práctica a la hora de elaborar las mermeladas a base de cidra.

Por otro lado podemos concluir que el diseño gráfico hoy en día es muy importante para todas las empresas, ya que este juega un papel importante para su identificación como organización, este influye desde su diseño de marca, marketing, elaboración de manuales corporativos, manuales de procedimientos, entre otras cosas que tengan que ver con el tema de diseño. Aquí logramos hacer que Sweet's Temptation se posicione como un producto

esparcible innovador y saludable a través de una marca orgánica y natural, con un manual donde sus empleados puedan guiarse sobre un debido proceso y mantenimiento de la fruta para la elaboración de la mermelada, cabe aclarar que en este manual se encuentran elementos gráficos y textos que ayudan a su mejor comprensión.

Referencias

- cidra* | *Definición* | *Diccionario de la lengua española* | *RAE - ASALE*. (n.d.). Diccionario de la lengua española. Retrieved April 17, 2023, from <https://dle.rae.es/cidra>
- CoFormación. (2022, January 6). *¿Qué es la contaminación cruzada?* Carnet de Manipulador de Alimentos. Retrieved May 24, 2023, from <https://manipulador-de-alimentos.com/que-es-la-contaminacion-cruzada/>
- Coronado Trinidad, M., & Rosales, R. H. (2001). *Elaboración de Mermeladas* [Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales].
- Craftech S.A.C. (2021). *Panela y Mermeladas: aliados saludables*. La Tienda de Sarita. <https://latiendadesarita.pe/2021/01/21/panela-y-mermeladas-aliados-saludables/>
- El diseño de marca y su importancia para la imagen a la empresa*. (2019, Mayo 23). ProPrintweb. Retrieved Mayo 23, 2023, from <https://www.proprintweb.com/blog/disenio-de-marca>
- Lamus, A. (2021, July 15). “*CÓMO ELABORAR UN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PASO A PASO*”. LinkedIn. Retrieved May 23, 2023, from <https://es.linkedin.com/pulse/c%C3%B3mo-elaborar-un-manual-de-procedimientos-paso-alice-lamus>
- Monforte, R. A. (2021, October 27). *Emprendimiento: qué es, definición, tipos, características y ejemplos*. Responsabilidad Social Empresarial y Sustentabilidad. Retrieved April 17, 2023, from <https://responsabilidadsocial.net/emprendimiento-que-es-definicion-tipos-caracteristicas-y-ejemplos/>

Norma Técnica Colombiana [Definición de Mermelada]. (2011).

Olvera, D., Melman, L., & Villarreal, C. R. (2021, March 15). *¿Qué es y cómo hacer un manual de procedimientos? - Entorno Empresarial*. Coparmex Jalisco. Retrieved March 27, 2023, from <https://coparmexjal.org.mx/entorno-empresarial/que-es-y-como-hacer-un-manual-de-procedimientos/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. (n.d.). *MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS*. MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS. <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>

Puente, O. (2020, Marzo 16). *¿Qué es una marca?* Dizalo. Retrieved May 23, 2023, from https://dizalo.com/branding/branding-que-es-una-marca/#Que_es_una_marca

¿Qué es la Panela? (2022, Enero 5). Tierra Madre. Retrieved April 17, 2023, from <https://www.tierramadre.org/tierra-madre-noticias-destacadas/que-es-la-panela/>

¿Que es la senescencia en frutas y vegetales? (2023, April 19). *¿Que es la senescencia en frutas y vegetales? - Wiki Agronomía*. Retrieved May 15, 2023, from <https://agronomia.wiki/que-es-la-senescencia-en-frutas-y-vegetales/>

Ramos, A. J. (2020, July 8). *Arquetipos de marca: conoce los 12 perfiles de Jung [con ejemplos]*. Rock Content. Retrieved May 23, 2023, from <https://rockcontent.com/es/blog/arquetipos-de-marca/>

Real Academia Española. (n.d.). *Definición de la Cidra*.

Rodriguez, J. (2022, November 21). *Manual de procedimientos: qué es y cómo hacer uno*

(*con ejemplos*). Blog de HubSpot. Retrieved May 23, 2023, from

<https://blog.hubspot.es/sales/manual-de-procedimientos-empresa>

Solofruver Frutas y verduras. (n.d.). Solo Fruver. Retrieved April 17, 2023, from

<https://solofruver.com/venta-de-frutas-y-verduras/cidra-x-500-g/>

What is Entrepreneurship? Meaning, Types, Characteristics, Importance. (n.d.). Byju's.

Retrieved April 10, 2023, from

<https://byjus.com/commerce/what-is-entrepreneurship/>

Nivel: Técnico ___ Tecnólogo ___ Profesional

Escuela: ECBA Programa: **DISEÑO GRÁFICO**

En la ciudad de: IBAGUÉ del día 26 del mes MAYO del año 2023 se llevó acabo la sustentación de la Opción de grado titulado como:

SWEET'S TEMPTATION MERMELADE. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ESPARCIBLES

Presidida por los jurados:

CARVAJAL ROJAS DIANA CATALINA	C.C. No. 1.110.455.017
Apellidos y nombre (Jurado 1)	
CUELLAR GARGÍA RAUL EDUARDO	C.C. No. 1.110.497.244
Apellidos y nombre (Jurado 2)	
ORTIZ GORDILLO ANDRÉS FELIPE	C.C. No. 79.729.653
Apellidos y nombre (Jurado 3)	

Los cuales, autorizados para el efecto por el reglamento de opciones de grado valoran el trabajo de grado de los estudiantes:

Jessica Nathaly Prieto Cortes	C.C. No. 1010073486
Estefanía Granada Díaz	C.C. No. 1110593318
Mayerly Zambrano Rodríguez	C.C. No. 1005719092

Una vez presentada la sustentación los jurados calificadores se reunieron para deliberar y adoptar la siguiente decisión:

Concepto: APROBADO

Nota en letras **CUATRO CERO** Nota en números **4.0**

El contenido de esta acta se lee en presencia de los estudiantes y jurado calificador.

Firma jurado 1	Firma jurado 2	Firma jurado 3

ELABORÓ: líder de registro y control

REVISÓ: Coordinadora Académica de emprendimiento

APROBÓ: Vicerrector Académico

FECHA: 09-03-2016

FECHA: 09-03-2016

FECHA:09-02-2016

Zayra Ariasp

Firma director Escuela y/o quien haga sus veces

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO