

## DISEÑO DE PROPUESTA DE MERCADO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDA ALCOHÓLICA (COMPUESTO) A BASE DE AGUARDIENTE ARTESANAL Y NÉCTAR DE MARACUYÁ

Omar Jiménez Márquez<sup>1</sup>

Instituto Tecnológico de Tlaxiaco  
omarjim\_80@hotmail.com

### RESUMEN

Esta propuesta de comercialización de bebida alcohólica a base de aguardiente y néctar de maracuyá de nominado coloquialmente en la Región Mixteca del Estado de Oaxaca, México compuesto de maracuyá, está enfocada a la producción de bebidas alcohólicas artesanales, este producto ha sido producido de manera ancestral con técnicas propias de la región garantizando un proceso cien por ciento artesanal, su producción y comercialización además de ser parte de la cultura en la que se enfocó esta investigación que es el municipio de Putla Villa de Guerrero, el proceso de producción de este producto ha traído trabajo para los productores de las materias primas básicas, además de aprovechar la riqueza de la tierra y las frutas de temporada de esta región. Sin embargo se requiere de una propuesta para garantizar el éxito comercial en el mercado de bebidas alcohólicas elaboradas en industrias pequeñas de comunidades que muy a pesar de los empujes de la ciencia y tecnología de hoy en día siguen utilizando tecnología artesanal que es parte de su propia identidad productiva heredada de generaciones anteriores, con esta propuesta no solo se vende un producto, se ofrece una idea un concepto que representa la cultura y tradición de una comunidad que sobrevive con sus propios medios.

**PALABRAS CLAVE:** *Bebidas alcohólicas-néctar de maracuyá-proceso de producción artesanal-municipio de Putla Villa de Guerrero-néctar de maracuyá-estrategia de mercado.*

### ABSTRACT

This commercialization of alcoholic beverage based on brandy and passion fruit nectar colloquially nominated in the Mixteca Region of the State of Oaxaca, Mexico composed of passion fruit, is focused on the production of artisanal alcoholic beverages, this product has been produced in an ancestral way With the region's own techniques guaranteeing a hundred percent artisanal process, its production and commercialization, as well as being part of the culture in which this research, which is the municipality of Putla Villa de Guerrero, focused, the production process of this product has brought work for producers of basic raw materials, in addition to taking advantage of the richness of the land and seasonal fruits of this region. However, a proposal is required to guarantee commercial success in the market of alcoholic beverages made in small industries in communities that, despite the thrusts of science and technology today, still use artisanal technology that is part of their own productive identity inherited from previous generations, with this proposal not only a product is sold, an idea is offered a concept that represents the culture and tradition of a community that survives with its own means.

**KEYWORDS:** *Alcoholic beverages-passion fruit nectar-artisanal production process- municipality of Putla Villa de Guerrero-passion fruit nectar-market strategy*

---

<sup>1</sup> Profesor del Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Tlaxiaco, Licenciado en Administración de empresas adscrito al departamento de Ciencias Económico – Administrativas, Academia de Ingeniería en Gestión Empresarial.

## INTRODUCCION

Actualmente el Estado de Oaxaca, México es conocido por ser uno de los estados con una gran riqueza en diversidad cultural en productos originarios, a pesar de ser uno de los más ricos en riqueza cultura es uno de los estados más pobres de la República Mexicana, por sus condiciones orográficas, infraestructura insuficientes, la inequidad en la repartición de la riqueza y la poca cobertura de los programas sociales.

Como se sabe en México es uno de los países en donde existe una gran ventaja para la producción y comercialización de productos de contenido regional alto hacia los mercados más exigentes del mundo, pero que tienen preferencia por productos que aparte de la calidad contengan matices culturales en su proceso de producción y con un impacto social alto en la sustentabilidad económica y con el medio ambiente.

Sin embargo muchos productos regionales se comercializan en mercados locales donde compiten con sus similares y con pocas garantías en su comercialización por el poco beneficio económico dejado a los productores quienes realizan todo el proceso de producción, ya que muchos de esos mercados locales son dominados por intermediarios más fuertes que lo trasladan a otros mercados llevándose una buena ganancia por la venta de los productos regionales. Aunado a esto la gran mayoría de los productos originarios carecen de una estrategia comercial que les de valor agrado y distinción, es por eso que esta propuesta para la comercialización de compuesto elaborado a base de aguardiente con néctar de maracuyá, incluye dotar de estrategias de producto con diseño de envase, etiqueta, fijación justa de precios, definición de canales de comercialización rentables y medios de promoción para acceder a segmentos de mercados atractivos.

El compuesto de maracuyá es un producto natural y el proceso de elaboración es de forma artesanal, por lo que cada uno de los elementos tiene grandes beneficios para el cuerpo y la salud, pero con un consumo adecuado, es decir de forma moderada.

Los frutos de la planta de maracuyá y la caña de azúcar su cultivo es significativo en la región por las condiciones climatológicas aptas con esta propuesta se aprovecha su producción y dejar desperdiciarlos.

Esta investigación es de tipo cuantitativa se desarrolló en dos fases la primera incluyo la investigación documental y la segunda de campo con los productores, de la investigación de mercados para identificar las variables de mercado que se han integrado a las estrategias de mercadotecnia de este productos. Tiene como propuesta comercial para que los productores artesanales de aguardiente den valor agregado a su producto con elementos distintivos que el segmento de mercado requiere y comercializar sus compuestos de maracuyá de manera justa contribuyendo al bienestar de sus familias y el crecimiento de sus unidades productoras de caña de azúcar y aguardiente.

### **Planteamiento del problema.**

El compuesto de maracuyá es un producto natural y el proceso de elaboración es de forma artesanal, por lo que se garantiza la calidad y autenticidad del producto.

El estado de Oaxaca es conocida por la riqueza en la cultura, así como en la gastronomía y bebidas con contenido en alcohol como el mezcla y diversas bebidas de contenidos y diferentes sabores, por lo que se quiere dar a conocer la bebida alcohólica artesanal con jugo de maracuyá (Compuesto de maracuyá) en mercados que le den valor por su adquisición. Ante se requiere identificar el segmento de mercado, las características, los gustos y preferencias, de los consumidores, los competidores directos e indirectos, integrar las estrategias de mercadeo para garantizar el posicionamiento y éxitos comercial de este productos, resolviendo problemas sociales mediante la generación de fuentes empleo, empresariales con herramientas de mercadotecnia y económicos con el pago más gusto del compuesto de maracuyá.

### **Objetivo.**

Realizar una propuesta propuesta de mercado para la comercialización de bebida alcohólica (compuesto) a base de aguardiente artesanal y néctar de maracuyá analizando e identificado los aspectos tangibles e intangibles del producto, cumplir con las regulaciones legales para el producto, conocer las preferencias, gusto y comportamiento de compra de los consumidores o futuros clientes del mercado.

### **1. INVESTIGACIÓN PRELIMINAR.**

El compuesto de maracuyá es nombre que se le dio a la mezcla del jugo de maracuyá y el aguardiente, el compuesto de es una bebida alcohólica que tiene unos 45% grados de alcohol, a la mezcla de ambos se puede dejar fermentar durante una semana o más, mientras más días sean se tendrá un consistencia más suave y dulce que al momento de probar o consumir no provocar ningún malestar al consumidor.

### **Maracuyá**

La fruta de la pasionaria o maracuyá es una baya oval o redonda, de entre 4 y 10 cm de diámetro, fibrosa y jugosa, recubierta de una cáscara gruesa, cerosa, delicada e incomedible. La pulpa contiene numerosas semillas pequeñas y el color es amarillo. (WIKIPEDIA, 2020)

### **Aguardiente**

El aguardiente es una bebida alcohólica destilada de un fermentado alcohólico. Existe gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción, incluyendo frutas, cereales, hortalizas y granos. Los aguardientes provienen de multitud de plantas ricas en sacarosa, que es el elemento esencial en la elaboración de la bebida (ya que a partir de esta surge el etanol), siendo en principio el aguardiente alcohol diluido en agua.

El aguardiente de caña de azúcar puede obtenerse de subproductos de la industria azucarera o bien directamente del jugo de la caña. (WIKIPEDIA, 2011)

### **Fases de producción.**

Durante la producción y elaboración del producto, la caña de azúcar y la maracuyá debe de pasar por varios procesos que permita lograr una buena calidad del producto.

#### **Fase de producción de la caña de azúcar.**

La caña de azúcar tiene esencialmente cuatro fases de crecimiento durante el cultivo, que son la fase de germinación, la fase de ahijamiento o fase formativa, la fase del gran crecimiento y la fase de maduración.

#### **1. Fase de germinación**

- Se extiende desde el trasplante hasta la completa germinación de yemas
- Bajo las condiciones de campo la germinación comienza a los 7-10 días y se puede extender desde 30-35 días
- La germinación de yemas es influenciado por los factores externos e internos
- Los factores externos son la humedad, la temperatura y la aireación del suelo

- Los factores internos son la sanidad de la yema, la humedad de esqueje, el contenido de azúcar reductor del esqueje y sus estado nutricional
- La temperatura óptima para la brotación es alrededor de 28-30°C. la temperatura mínima para la germinación es de 12°C. un suelo cálido y húmedo asegura una rápida germinación
- La germinación produce una mayor respiración y por eso es importante tener una buena aireación del suelo
- Los suelos deben estar bien estructurados y poroso para que permita una buena germinación.

## 2. Fase de ahijamiento

- Comienza alrededor de los 40 días después de la plantación y puede extenderse hasta los 120 días
- El ahijamiento es un proceso fisiológico de ramificación subterránea múltiple, que se origina a partir de las articulaciones nodales compactas del tallo primario
- El ahijamiento le da al cultivo un número adecuado de tallos, que permita obtener un buen rendimiento
- Los diversos factores, tales como la variedad, la luz, la temperatura, el riego (humedad del suelo) y las prácticas de fertilización afectan el ahijamiento
- La luz es el factor externo más importante que afecta el ahijamiento, por lo que debe de tener una buena iluminación adecuada en la base de la planta de caña durante el periodo de ahijamiento es de vital importancia
- Una temperatura cercana a 30°C es considerado óptima para el ahijamiento, temperaturas inferiores a 20°C retardan el ahijamiento
- A los 90-120 días después de la plantación se alcanza la población máxima de retoños, en los 150 a 180 días el 50% aproximado de los tallos mueren y se determina la población de tallos finales
- Manejos culturales como el espaciamiento, la época de fertirrigación, la disponibilidad de agua y el control de las malas hierbas afectan al ahijamiento
- De los 6-8 retoños de una yema, solo el 1-2 retoños por yema llegan a formar cañas

## 3. Fase de crecimiento

- Comienza a los 120 días después de la plantación y se extiende hasta los 270 días, en un cultivo de 12 meses de duración
- Durante la primera etapa de esta fase ocurre la estabilización de los retoños
- De todos los retoños solo el 40-50% sobrevive y llega a formar cañas triturbables
- Es la fase más importante del cultivo, en la que se determinan la formación y elongación real de la caña y su rendimiento
- En esta fase ocurre una formación frecuente y rápida de hojas
- Bajo condiciones favorables los tallos crecen rápidamente, formando nudos por mes
- El riego por goteo, la fertirrigación y la presencia de condiciones climáticas de calor, humedad y soleamiento favorece una mayor elongación de caña. El estrés hídrico reduce la longitud intermodal
- Temperaturas sobre 30°C, con humedad cercana al 80% son más adecuada para un buen crecimiento

## 4. Fase de maduración

- En un cultivo de 12 meses de duración, la fase de maduración dura cerca de 3 meses, comenzando a los 270-360 días
- Durante la fase ocurre la síntesis de azúcar, con una rápida acumulación de azúcar y el crecimiento vegetativo disminuye
- A medida que avanza la maduración, los azúcares simples (monosacáridos, como fructosa y glucosa) son convertidas en azúcar de caña (sacarosa, que es de disacárido)
- La maduración de la caña ocurre desde la base hacia el ápice y por esta razón la parte basal contiene más azúcar que la parte superior de la planta

- Condiciones abundantes luminosidad, cielos claros, noches frescas y días calurosos (variación diaria de temperatura) y climas secos son altamente estimulantes para la maduración.

### **Clima.**

La caña de azúcar es cultivada desde la latitud 36.7° N y 31.0°S, desde el nivel del mar hasta altitudes de casi 1000m. La caña es esencialmente un cultivo tropical, es de larga duración, por lo que crece en todas las estaciones, es decir durante el ciclo de vida pasa por condiciones de lluvia, invierno y verano.

Los principales componentes climáticos que controlan el crecimiento y el rendimiento y la calidad de la caña son la temperatura, la luz y la humedad disponible. La planta crece bien en regiones tropicales asoleadas. Las características climáticas ideales para logara una máxima producción de azúcar de caña son:

- La presencia de una estación calurosa larga, con alta incidencia de radiación solar y una adecuada humedad. La planta utiliza entre 148 a 300 g de agua para producir 1 g de materia seca
- La presencia de una estación seca, asoleada y fresca, libre de heladas es necesario para la maduración y cosecha.
- Clima si tifones ni huracanes

### **Requerimientos climáticos.**

- Lluvia, una precipitación total entre 1100 y 1500 mm es adecuada, siempre que la distribución de luz sea la apropiada y abundante en los meses de crecimiento vegetativo, seguido de un periodo seco para la maduración. Durante el periodo de crecimiento activo la lluvia estimula el periodo de crecimiento de la caña, la elongación y la formación de entrenudos. Sin embargo la ocurrencia de lluvias intensas durante el periodo de crecimiento no es recomendable, porque produce una pobre calidad de jugo.
- Temperatura, el crecimiento está directamente relacionado con la temperatura. La temperatura óptima para la frotación de los esquejes es de 32°C a 38°C.
- Humedad relativa, durante el periodo del gran crecimiento condiciones de alta humedad (80-85%) favorece una rápida elongación de la caña. Valores moderados de 45-65% acompañados de una disponibilidad limitada de agua son beneficiosos durante la fase de maduración
- Luz solar, la caña de azúcar es una planta que adora el sol, crece bien en áreas donde reciben energía solar de 18-36 MJ/m<sup>2</sup>. Por ser una planta C4 la caña de azúcar es capaz de altas tasas de fotosintéticas y este proceso tiene un alto valor de saturación de luz.

### **Requerimientos de suelo.**

El suelo es el medio para el crecimiento de la planta. Proporciona nutrientes, agua y anclaje a las plantas en crecimiento. La manutención de condiciones físicas, químicas y biológicas adecuadas en el suelo, es necesaria para lograr mayor crecimiento, rendimiento y la calidad de la caña de azúcar. La caña de azúcar no exige ningún tipo de específico de suelo y puede ser cultivada exitosamente en diversos tipos de suelo, desde los arenosos a los franco-arcillosos y arcillosos.

Las condiciones ideales de suelo para el cultivo de la caña de azúcar son suelos bien drenados, profundos, franco con una densidad aparente de 1.1 a 1.2 g/cm<sup>3</sup> con un adecuado equilibrio entre los poros de distintos tamaños, con porosidad total superior al 50% una capa freática bajo los 1.5 a 2 m desde la superficie y una capacidad de retención de la humedad disponible de 15% o superior. (sugarcane, 2019)

### **Técnicas, herramientas y utensilios de recolección de la caña de azúcar.**

La recolección de la caña de azúcar puede llevarse a cabo de forma manual o mecanizada, y ambas en verde o tras la quema. Hay dos tipos de corte manual, el corte convencional que es cortar el tallo por la base, despuntarlo y prepararlo para el transporte y el corte limpio en donde se deben quitar las hojas del tallo, cortar el tallo por la base, despuntarlo y prepararlo para el transporte, ambas difieren en la permanencia o no de las hojas del tallo.

(Infoagro, 2019)

### **Fase de producción de la maracuyá.**

La maracuyá es una planta perenne, trepadora de 50 a 80 m, que se adhiere a los soportes o tutores por medios zarcillos que salen de las axilas de las hojas. Las hojas, tallos y zarcillos son redondos y de roma espiral, alcanzando longitudes de 30-40 cm. Los tallos jóvenes son ligeramente angulados y cilíndricos en etapa adulta de color verde claro a verde oscuro.

Las flores son perfectas y de gran vistosidad, de ancho 5 cm de ancho, nacen solitarias a lo largo de los brotes nuevos, casi auto-fecundables. El fruto es una baya que va de redonda a ovoide, con un diámetro de 4-8 cm y de 6-8 cm de alto. La cascara es dura, tostada a veces de 3 mm de grosor y esta tapizada internamente por un tejido blanco esponjoso de 6 mm de espesor, de superficie lisa y cerosa.

La cavidad del fruto se presenta más o menos llena de una masa aromática de saos membranosos, de doble pared, llenos con un jugo amarillo espeso y hasta un total de 250 pequeñas semillas negras y duras. Durante el desarrollo, el color es verde brillante, al madurar varía de purpura oscuro con puntitos blancos a amarillo pálido y color naranja pálido. El peso oscila entre 70-150 g aproximadamente verdes amarillentas, sus semillas pueden polinizarse entre parras.

Variedad

- Maracuyá amarilla (*Passiflora edulis flavicarpa*)
- Maracuyá morada (*Passiflora edulis edulis*)

### **Condiciones agro-ecológicas.**

Es una planta de clima tropical, para su óptimo desarrollo requiere de temperaturas promedio de 24-28°C y alternancia de estación seca. Por encima de este límite y más allá de 32°C, el crecimiento se acelera, pero la producción disminuye a causa de deshidratación del estigma, lo que imposibilita la fecundación de las flores. La maracuyá amarilla se adapta zonas más bajas.

### **Ciclo vegetativo.**

El ciclo vegetativo en condiciones normales es de 20 meses, los cuales se corresponden así:

- Siembra a floración 180 días (6 meses)
- Periodo de producción 420 días (14 meses)

Cada cosecha grande tiene una duración de 2 meses, intercaladas con 2 cosechas pequeñas de 4 meses. Cuando no hay riego, la cosecha coincide con los meses secos, los periodos de lluvias inducen a la floración.

### **Vida útil de la plantación y distancia de plantación.**

La plantación normalmente tiene una vida útil de 2-3 años y si se maneja adecuadamente puede ser hasta de 4 años. Por otro lado se usan diferentes distancias para la siembra de la maracuyá, las más comunes son:

- Entre surcos de 3-4 metros
- Entre plantas de 2.5-4 metros

Ahoyado

- En suelos francos el hoyo debe tener 0.3\*0.3\*0.3 m
- En suelos arcillosos el hoyo debe tener 0.4\*0.4\*0.4 m

### **Densidad de la plantación.**

Normalmente se utilizan densidades de 800-1200 plantas/ha. En plantaciones altamente tecnificadas se incrementa las poblaciones a 1500-2000 plantas/ha

### **Viveros y sistema de plantación.**

Para la maracuyá, la siembra en viveros es prácticamente obligatoria. Se colocan de 3 a 4 semillas en bolsas de polietileno de 15\*20 cm, las semillas tardan en germinar entre 20 a 30 días, una vez germinada se realiza el primer raleo dejando dos plantas más vigorosa para el trasplante definitivo. La planta estará lista para el trasplante cuando tenga de 20 a 30 cm de altura, aproximadamente a los 2 meses de plantada en el vivero. La planta de maracuyá es una enredadera que necesita un sistema de tutores para su explotación comercial. Los sistemas de soporte más recomendables son los siguientes:

### **Espaldera en "T" o Mantel.**

Este tipo de sistema forma un mantel o pérgola en la parte superior de la espaldera. Este sistema generalmente se establece en zonas planas. Es conveniente colocar un poste de reforzamiento de la estructura cada 20-30 m. En caso de utilizar postes vivos, se debe plantar los árboles dos años antes.

Para su construcción se requiere de postes de 2.40 m de largo por 10-15 cm de diámetro, los cuales van enterrados a una profundidad de 40 cm ya una distancia de 6 m. En cada punta de los postes se colocan travesaños de 120 cm de largo y de 10 cm de diámetro. Todos los postes deben ser tratados con aceite quemado, por lo menos la parte que se va a enterrar, lo que ayudará a que el poste tenga mayor vida. Una vez colocados los postes y travesaños, se colocan tres hileras de alambre N° 10, uno de ellos va sobre el centro de los postes y los restantes a una distancia de 60 cm hacia fuera.

### **Espaldera Sencilla.**

Consiste en construir una espaldera vertical formada de postes distanciados a 2 m y una altura libre de 1,5 - 2,0 m. Este sistema permite una mayor densidad de plantas por manzana, además permite intercalar cultivos anuales en los tres primeros años de su desarrollo. Su construcción es similar al tipo "T", con la diferencia de que este sistema solamente lleva 2 hilos de alambre, uno colocado sobre la punta de los tutores y el otro a 1,5 m de la superficie del suelo.

### **Enramada y amarres.**

A nivel comercial se utiliza muy poco este sistema de siembra. Los postes se colocan en cuadro, a seis metros de distancia entre ellos. Sobre los postes se colocan varas de bambú, guachipilín o madero negro y sobre estos se ponen alambre o varas más delgadas. El amarre de la planta de maracuyá debe hacerse desde el principio, utilizando una estaca sembrada al lado de cada planta. Los tallos se van amarrando de trecho en trecho a la estaca con fibra de polietileno, mecate de cabuya o burrillo de chagüite hasta que se alcanza el hilo superior.

### **Comportamiento de la producción durante el año.**

El comportamiento de la producción durante el año es bien definido, presentando dos cosechas marcadas en los meses de Diciembre-Enero y Junio-Julio; durante los otros meses la producción se reduce pero sigue siendo continua. Estas fechas y volúmenes de cosecha fluctúan de acuerdo con las variaciones climáticas de la zona. Los rendimientos de maracuyá por hectárea son variados, dependiendo de las condiciones climáticas y tecnológicas con que se maneje el cultivo; estos rendimientos oscilan entre 15 y 50 toneladas/ha/año.

### **Clima.**

El clima es un factor muy importante para el cultivo del maracuyá. Debe escogerse el más adecuado en cada región teniendo en cuenta factores como la altitud, la temperatura, los vientos, la humedad relativa, la duración del día y la precipitación. El maracuyá tiene un amplio intervalo de adaptación, tanto de pisos térmicos que van de 0 a 1300 m.s.n.m, como de temperaturas que van entre 24° y 28° C.

En regiones con temperaturas promedio por encima de ese rango, el desarrollo vegetativo es acelerado, se restringe la producción de flores, y se reduce el número de botones florales. Las temperaturas bajas que ocurren durante el invierno ocasionan una reducción del número de frutos. Entre más elevadas sean las temperaturas, más pronto se llegará a la época de cosecha, pero la calidad va a afectarse produciendo frutos de mal sabor, disminución de peso y retardo en la formación de color amarillo.

### **Suelos.**

El maracuyá se adapta a diferentes suelos siempre que sean profundos y fértiles, sin embargo los mejores son los sueltos, bien drenados, sin problemas de salinidad. Suelos muy pesados y poco permeables susceptibles a encharcamientos no son los indicados, ya que facilita la aparición de enfermedades como la fusariosis o la pudrición seca del cuello de la raíz. En casos extremos sembrar con ligera pendiente del 10% y previa adecuación de los mismos. Los mejores suelos para este

cultivo son los francos, con buena capacidad de retención de humedad y un pH entre 5,5 y 7,0. La textura del suelo puede llegar a influir en el tamaño y peso del fruto. (Fernández, 2008) (Barrera, 2002)

#### **Fase de producción del aguardiente de caña de azúcar de forma artesanal.**

Los molinos de caña de azúcar tradicional son propulsados por caballos, el animal camina en círculos arrastrando un poste de madera duro que hace girar las ruedas del molino, mientras que los tallos de caña se introducen cuidadosamente entre dos rodillos pesados, al residuo de los tallos de caña molidos se le conoce como bagazo y este se utiliza como combustible para las destilerías, el jugo de azúcar se vierte del molino a tanques, es una bebida deliciosa, pero para producir alcohol debe fermentarse durante unos días, el jugo se fermenta con levadura natural del aire, el jugo fermentado se vierte en un tanque y se calienta sobre un fuego de bagazo, el calor hace que el jugo se evapore y este vapor pasa a través de un alambique, el cual está hecho de cobre y otro de acero inoxidable, el vapor pasa ahora por una serpentina o tubo espiralado, el agua fría de un arroyo cercano se usa para enfriar al alambique y volver a condensar el vapor hasta obtener un líquido transparente que se recoge del otro extremo del embique. (Ecured, 2019)

#### **Fase de producción del compuesto de maracuyá.**

El compuesto de maracuyá se caracteriza por su riqueza en el aroma afrutado, de sabor seco, semiseco o dulce, de color claro. Para la elaboración del compuesto de maracuyá se debe de seguir el proceso productivo que se presenta a continuación:

- Recepción, selección y clasificación, luego de que la maracuyá sea recibida, se verifica que tenga las condiciones necesarias para poder ser utilizadas en el proceso de transformación
- Limpieza, lavado y desinfección, las maracuyás seleccionadas deben de ser lavadas con agua potable, para quitarle el polvo o cualquier partícula extraña
- Despulpado y obtención del mosto (pulpa y jugo de maracuyá) en este paso es necesario cortar en mitad la maracuyá
- Acondicionamiento y corrección del mosto, antes de iniciar este paso, se mide la cantidad de jugo de maracuyá obtenida y se deposita en el recipiente de fermentación
- Fermentación, en este paso se agregará el aguardiente al recipiente de fermentación, se deja en reposo como mínimo 5 días (Si se quiere de un buen sabor dejar por mas días).(Muñoz, 2019)



## 2. ANÁLISIS FODA.

Para determinar la situación actual de los productores de aguardiente artesanal con respecto a su entorno interno y a su entorno externo mediante visita de campo y pláticas de dialogo libre y herramientas participativas se identificaron sus fortalezas, sus debilidades, así como las oportunidades y amenazas. Posterior a esta actividad se confrontaron para priorizar las estrategias de acción en la producción del compuesto de maracuyá.

**Tabla No.1. FODA**

Fortaleza	Oportunidades
F1. Calidad del producto F2. Proceso artesanal F3. Precios accesibles de materias primas F4. El proceso de producción no afecta el equilibrio del entorno F5. Producto orgánico	O1. Existencia del mercado nacional e internacional O2. Nuevos clientes con sabores diferentes O3. Existen proveedores de materia prima en la Región O4. Los clientes prefieren productos naturales y con identidad cultural O5. Existen apoyos de gobierno para financiar proyecto de comercialización O6. estabilidad económica del país
Debilidades	Amenazas
D1. por el momento poca infraestructura para la producción D2. Poca experiencia en la comercialización en mercado Nacional Mexicano D3. Presentación del producto en el mercado enfrenta a competidores más fuertes D4. Poca industrialización del proceso	A1. Competencias de productos de menor calidad A2. Competencia con otras fuentes por las preferencias del consumidor y el espacio en anaquel A3. Incrementos de impuestos en los consumidores A4. Existe una gran cantidad de productos sustitutos en el mercado A5. escasez en lluvias A6. Informalidad en los canales de distribución tradicionales

**Fuente: Elaboración propia.**

### 3. MATRIZ DE PRIORIZACIÓN.

Siguiendo con la integración de la propuesta de mercado para la producción y comercialización del compuesto se utilizó una matriz para priorizar en un rango de priorización del análisis FODA, del más al menos importante calificado del E1 al E5. Esta actividad se hizo en conjunto con los productores con la finalidad de involucrarlos como se ven el futuro con la comercialización del compuesto de maracuyá en un mercado rentable.

**Tabla No. 2.** Matriz de priorización de estrategias.

E1		E2		E3		E4		E5	
Prioridad		Muy importante		Importante		Menos importante		No importante	
Priorización		E1		E2		E3		E4	
Factores internos	Fortaleza	F1							
		F2							
		F3							
		F4							
		F5							
	Debilidades	D1							
		D2							
		D3							
Factores Externos	Oportunidades	O1							
		O2							
		O3							
		O4							
		O5							
		O6							
	Amenazas	A1							
		A2							
		A3							
		A4							

Fuente: Elaboración propia

### 4. ESTRATEGIAS.

- Realizar integración de prototipo
- Armonizar los elementos de prototipo para integrar un producto mínimo viable
- Realizar testeo y prueba de producto mediante investigación de mercado.
- Integrar los elementos de la mezcla mercadológica
- Comercializar el compuesto de maracuyá en el estado de Oaxaca y México.

### 5. DISEÑO DE CONCEPTO.

El producto bebida alcohólica industrializada de forma artesanal, se clasifica en: Las bebidas destiladas o espirituosas Dentro de las bebidas destiladas o espirituosas, conocidas también como aguardiente, existe una gama muy extensa, estas son producto de la destilación de jugos o caldos ya fermentados, esta destilación se obtiene hirviendo dichos líquidos. Estas bebidas pueden ser producto de la destilación o en algunos casos reciben más ingredientes como almidón y frutas para aumentar su sabor. También hay ligeras variaciones en su proceso, pero la premisa sigue siendo la misma.

## 6. DISEÑO DEL DETALLE

Tabla No. 3. Plan estratégico (Grafica de Gantt)

Actividades	Subactividades	Meses															
		enero				febrero				Marzo				abril			
		S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Investigación preliminar	Investigación en páginas web	■	■														
	Verificación de la información		■	■	■	■	■										
	Redacción de la información			■	■	■	■	■									
	Investigación de proceso de producción de materias primas						■										
	Análisis de información obtenida							■	■	■	■						
	Visita de campo con los productores							■									
Plan de marketing	Redacción del plan de marketing										■	■	■				
	Integrar mezcla mercadológica										■	■	■				
	Calculo costos y del punto de equilibrio										■	■	■				
	Presentación del prototipo											■					
	Creación de medios publicitarios												■				
	Ficha técnica de producto												■				
	Presentación de propuesta												■				

Fuente: Elaboración propia

## 7. RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN DE CAMPO.

Para determinar la viabilidad de mercado se realizó una visita de campo para obtener información de las características que debe tener el producto para su producción del aguardiente, la fruta de maracuyá y el compuesto de néctar de maracuyá con el diseño de un plan de formación se facilitó la obtención de información proporcionado por los productores como se muestra en seguida:

### Plan de formación

NOMBRE DEL EVENTO: Visita de campo para la recolección de información acerca de la producción de bebida alcohólica a base de néctar de maracuyá FECHA: 14 y 15 de septiembre de 2019

SEDE: PUTLA VILLA DE GUERRERO, OAXACA

NOMBRE DE LOS FORMADORES: OMAR JIMENEZ MARQUEZ

PROPÓSITO GENERAL DE APRENDIZAJE: Al finalizar la visita a la Ciudad de PUTLA VILLA DE GUERRERO, se obtendrá información sobre la historia de la producción de la bebida alcohólica artesanal a base de esencia de maracuyá, la etapas del proceso de producción, su duración y vida útil del producto, las temporadas de producción, los cuidados para garantizar la calidad (Temperatura, riesgo y control de temperatura/humedad) levantar memoria fotográfica, testimonios y venta del producto.

#### 1. Estrategia de formación.

Objetivo "el que"	Metodología "el como"	Resultados "para que"
Facilitar el proceso de investigación de campo con la finalidad de obtener información del producto a exportar.	Mediante la participación activa de los asistentes a la visita y con la ayuda de la exposición oral, participación vivencial del investigador en proceso y evidenciar el proceso.	Que los asistentes a la vista tengan un conocimiento detallado de la producción del proceso de producción de la bebida alcohólica artesanal con esencia de maracuyá.

#### 2. Proceso de formación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas didácticas	Recursos y materiales didácticos	Ejes temáticos	Tiempo
Información sobre la historia de la producción de la bebida alcohólica artesanal a base de esencia de maracuyá, la etapas del proceso de producción, su duración y vida útil del producto, las temporadas de producción, los cuidados para garantizar la calidad (Temperatura, riesgo y control de temperatura/humedad) levantar memoria fotográfica, testimonios y compra del producto.	Mediante preguntas dirigidas a los productores de aguardiente, para que nos resuman los puntos más importantes de la visita.	Presentación del algunos asistentes y que mencionen sus objetivos por las que están en la visita. Exposición oral por parte de los alumnos, para responder a los objetivos y dudas. Lluvia de ideas.	Rotafolios, marcadores, lapicero, tablas de soporte, lista de asistencia, minutas de trabajo, asientos, mesas Espacio para realizar la visita.	Presentación de los alumnos Objetivo de la vista Información de la historia de la producción del producto y la etapas e producción Duración del proceso Temperatura d producción Cuidado para granizar la calidad Levantar memoria fotográfica, testimonios	2 días

#### 3. Estrategia de acompañamiento.

El investigador llevaran la logística de la visita en coordinación con el productor, en caso de existir una duda durante el desarrollo de la visita se atenderá de inmediatamente.

## 4. Estrategia de evaluación.

Diagnóstica	Formativa	Final
Durante la presentación los alumnos expondrán sus objetivos a la visita y con ello conocer para poder responder sus objetivos de forma correcta.	Durante el desarrollo de la visita de campo se harán preguntas dirigidas a los productores para generar la participación activa y generar confianza durante la visita.	Al final de la visita como dinámica de pregunta se retroalimentara la información obtenida.

## 5. Productos esperados.

<p>Que el investigador a la visita comprendan y reúnan la información necesaria para sustentar su plan de mercadotecnia internacional para la exportación de la bebida alcohólica artesanal a base de esencia de maracuyá.</p> <p>El alumno entregara el informe de investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Memoria fotográfica</li> <li>➤ Videos</li> <li>➤ Lista de asistencia</li> <li>➤ Productos</li> </ul>
--

## 6. Programa de actividades de la sesión.

Fecha	Hora	Tema / Actividad
14/septiembre/2019	10:00 – 10:15 am	Toma de asistencia
	10:15 – 10:30 am	Presentación de los estudiantes
	10:30 – 11:00 am	Presentación de los productores
	11:00 – 02:00 pm	Explicación de paso a paso del proceso de elaboración del producto
15/septiembre/2019	10:00 – 10:15 am	Toma de asistencia
	10:15 – 01:00 pm	Continuación de la explicación de paso a paso del proceso de elaboración del producto
	01:00 – 01:30 pm	Agradecimiento hacia los productores

**Fuente:** Elaboración propia.

### Factores y equipos del proceso de producción.

Los factores que intervienen en la producción del aguardiente, son las inundaciones en tiempo de lluvia y falta de agua para la destilación, contar con terreno propio incluyendo la instalación hidráulica y eléctrica, contar con una maquinaria en caso de inundación, una bomba sumergible, un local y una bodega para el almacenamiento de la materia prima.

**Tabla No. 4. Equipos que se utilizan actualmente.**

Equipos y herramientas de producción			
Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Características o especificaciones
Destiladora	Pieza	1	Tienen una capacidad de 900 litros y de cobre
Decímetro	Pieza	2	Escalas de gay Lussac y Cartier
Tinas para fermentar	Piezas	5	Contenedor de manera con la capacidad de 900 litros cada una
Galones	Piezas	9	Recipiente de plástico 6 de 60 litros y 4 de 50 litros
Manguera	Piezas	2 de 40 metros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manguera de plástico de ½ pulgadas</li> <li>• Manguera de plástico para agua de 1 ½ pulgadas</li> </ul>
Tinacos	Piezas	2	Capacidad de 2500 a 5000 litros
Embudo	Piezas	3	

**Fuente:** Elaboración propia.

En la visita de campo, se pudo conocer más a fondo el proceso de elaboración de la materia prima del producto, ampliando nuestros conocimientos, darle un valor a todo el esfuerzo y dedicación que se realiza durante la elaboración del producto, los cuidados, las temperaturas a las que se debe mantener para tener una buena consistencia y un buen sabor.

A continuación se les presenta el proceso de elaboración del aguardiente

1. Se corta la caña de azúcar
2. Los molinos de caña de azúcar tradicional son propulsados por caballos
3. El animal camina en círculos arrastrando un poste de madera duro que hace girar las ruedas del molino, mientras que los tallos de caña se introducen cuidadosamente entre dos rodillos pesados
4. Al residuo de los tallos de caña molidos se le conoce como bagazo y este se utiliza como combustible para las destilerías
5. El jugo de azúcar se vierte del molino a tanques, es una bebida deliciosa, pero para producir alcohol debe fermentarse durante unos días
6. El jugo se fermenta con levadura natural del aire

**Figura. No. 1.** Barricas de fermentación.



**Fuente:** Elaboración propia.

7. El jugo fermentado se vierte en un tanque y se calienta sobre un fuego de bagazo, el calor hace que el jugo se evapore y este vapor pasa a través de un alambique, el cual está hecho de cobre y otro de acero inoxidable.

**Figura. No. 2.** Destilado de aguardiente.



**Fuente:** Elaboracion propia.

8. El vapor pasa ahora por una serpentina o tubo espiralado.
9. Se utiliza agua fría de un arroyo cercano para enfriar al alambique y volver a condensar el vapor hasta obtener un líquido transparente que se recoge del otro extremo del embique.

**Figura. No. 3.** Obtención de aguardiente.



**Fuente:** Elaboracion propia.

#### **Proceso de recolección de la maracuyá.**

La recolección manualmente, cuando se trata de cosechar maracuyá para el mercado en fresco, la fruta debe de recolectarse de la planta utilizando tijeras o doblando el pedúnculo con ayuda de los dedos pulgar e índice a la altura del segundo nudo o punto de abscisión, de esta forma la fruta queda a dos centímetros de pedúnculo, evitando el ataque de hongos y pérdida de peso.

Es recomendable no jalar la fruta, esta puede llegar a causar lesiones causantes de la muerte de ramas de la planta por desgarramiento. Se recomienda mantener las uñas cortas para evitar daños físicos a la fruta, se deben de evitar golpear las frutas, ni tratarlas bruscamente, la fruta se debe recoger en las horas frescas del día, preferible en las mañanas, estas deben ser cosechadas en recipientes de poca profundidad y de mayor superficie con un recubrimiento interno de papel o con

lamina de espuma para evitar daños físicos en el fruto, al igual que proteger de la radiación solar y el movimiento del aire que acelera el deterioro por arrugamiento de la cascara.

**Figura. No. 4.** Recolección de fruta de maracuyá.



**Fuente:** Elaboracion propia.

**Figura. No. 5.** Fruta de maracuyá.



**Fuente:** Elaboracion propia.

#### **Proceso de producción del compuesto de maracuyá.**

El compuesto de maracuyá se caracteriza por su riqueza en el aroma afrutado, de sabor seco, semiseco o dulce, de color claro. Para la elaboración del compuesto de maracuyá se debe de seguir el proceso productivo que se presenta a continuación:

- Recepción, selección y clasificación, luego de que la maracuyá sea recibida, se verifica que tenga las condiciones necesarias para poder ser utilizadas en el proceso de transformación
- Limpieza, lavado y desinfección, las maracuyás seleccionadas deben de ser lavadas con agua potable, para quitarle el polvo o cualquier partícula extraña
- Despulpado y obtención del mosto (pulpa y jugo de maracuyá) en este paso es necesario cortar en mitad la maracuyá
- Acondicionamiento y corrección del mosto, antes de iniciar este paso, se mide la cantidad de jugo de maracuyá obtenida y se deposita en el recipiente de fermentación

Fermentación, en este paso se agregará el aguardiente al recipiente de fermentación, se deja en reposo como mínimo 5 días y máximo 30 días (Si se quiere de un buen sabor dejar fermentar por más días)



**Figura. No. 6.** Preparación del compuesto.



Fuente: Elaboracion propia.

**Figura. No. 7.** Obtención de compuesto de maracuyá.



Fuente: Elaboracion propia.

## 8. SEGMENTO DEL MERCADO

**Mercado potencial:** Nuestro mercado potencial es el mercado Oaxaqueño, de acuerdo a las estadísticas cuenta con una población que esta de los 30 a los 64 años de edad que corresponde a 1,462,450 habitantes, 668,666 son hombres y 793,784 son mujeres de esa población solo el 7.9 % cuenta con estabilidad economía a ese segmento de mercado estará dirigido el producto.

### Mercado meta

El mercado meta el producto está dirigido a todas las personas que se encuentren en el rango de edad de 30 a 64 años con un ingreso económico medio y que le guste la bebida, nuestro producto está dirigido para ambas sexos, se prohíbe el consumo a menores de edad. Que les tengan el hábito de degustar bebidas alcohólicas con diferentes sabores elaborados de licores tradicionales y frutas exóticas de la región, con un proceso artesanal y materias primas orgánicas. Este segmento también estará dirigido a intermediarios como son las tiendas de artesanías, licorerías y restaurantes. Sus principales intereses son contribuir con el medio ambiente, con la economía de la región, adquirir

productos regionales elaborados de manera artesanal que se comercialice de manera artesanal y que no afecte el medio ambiente y el entorno de su producción.

### Clasificación del producto

El producto bebida alcohólica industrializada de forma artesanal, se clasifica en: Las bebidas destiladas o espirituosas Dentro de las bebidas destiladas o espirituosas, conocidas también como aguardiente, existe una gama muy extensa, estas son producto de la destilación de jugos o caldos ya fermentados, esta destilación se obtiene hirviendo dichos líquidos. Estas bebidas pueden ser producto de la destilación o en algunos casos reciben más ingredientes como almidón y frutas para aumentar su sabor. También hay ligeras variaciones en su proceso, pero la premisa sigue siendo la misma.

### Atributos internos del producto

Propiedades del producto

- Está asociado con la longevidad, pues contiene vitaminas A, C y varias del complejo B entre otros
- La tonicidad del compuesto de maracuyá se manifiesta en los niveles físicos como psíquicos
- Sus propiedades antisépticas son más elevadas cuando el compuesto es aún más viejo
- Es un remedio terapéutico en la ansiedad y la tensión emocional
- Acelera la depuración del colesterol, facilitando y reforzando la acción de la vitamina C, necesaria para depurar el colesterol
- Es antialérgico, se opone a todo exceso de formación de histaminas, responsables de los fenómenos alérgicos

Cantidad de nutriente que corresponde a 100 g de compuesto de maracuyá

**Tabla No. 5. Contenido nutrimental.**

Nutrientes	Compuesto de maracuyá
Calorías	54 kcal
Grasa	0.40 g
Colesterol	0 mg
Sodio	19 mg
Carbohidratos	9.54 g
Fibra	1.45 g
Azúcares	9.54 g
Proteínas	2.38 g
Vitamina A	108.83 ug
Vitamina C	24 mg
Vitamina B12	0 ug
Calcio	17 mg
Hierro	1.30 mg
Vitamina B3	1.90 mg


Fuente: Elaboración propia.

### Atributos externos (envase, embalaje, etiqueta, material de embalaje y envase, contenido nutrimental, contenido neto)

El envase a utilizar para el contenido del producto será un envase de vidrio, color blanco transparente que nos permitirá la visualización del producto, esta elección fue tomada por la razón de ser más apropiado para la presentación del producto, el empaque es de cartón color café con separadores con una capacidad de 8 botellas por caja, en ella se tomarán en cuenta los señalamientos del cuidado hacia el empaque del producto y cuidados, el embalaje para la transportación del producto se utilizarán pallets, en donde se colocarán las cajas en estibas máximas de 8 cajas, en donde luego serán transportadas a container para su exportación.

La etiqueta del producto, contendrá información relevante del producto, además de dar a conocer el nombre del producto, ingredientes, contenido, redes sociales, etc., también la etiqueta contendrá datos traducidos al idioma del país a exportar.

**Tabla No. 6. Ficha técnica de compuesto de maracuyá.**

Nombre comercial del producto	Bebida alcohólica artesanal a base de jugo de maracuyá
Logotipo	
Materia prima (descripción)	<p><b>Maracuyá</b>  La pasiflora edulis es una planta trepadora que puede alcanzar los nueve metros de longitud en condiciones climáticas favorables, su tallo es rígido y leñoso; presenta hojas alternas de gran tamaño, duraderas, lisas y de color verde oscuro.</p> <p>La flor se presenta individualmente; puede alcanzar los cinco centímetros de diámetro en las variedades silvestres, y hasta el doble en las seleccionadas por su valor ornamental. Es normalmente blanca, con tintes rosáceos o rojizos.</p> <p>La fruta de la pasionaria o maracuyá es una baya oval o redonda, de entre 4 y 10 cm de diámetro, fibrosa y jugosa, recubierta de una cáscara gruesa, cerosa, delicada e incomedible. La pulpa contiene numerosas semillas pequeñas y el color es amarillo.</p> <p><b>Aguardiente</b>  El aguardiente es una bebida alcohólica destilada de un fermentado alcohólico. Existe gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción, incluyendo frutas, cereales, hortalizas y granos. Los aguardientes provienen de multitud de plantas ricas en sacarosa, que es el elemento esencial en la elaboración de la bebida (ya que a partir de esta surge el etanol), siendo en principio el aguardiente alcohol diluido en agua.</p> <p>El aguardiente de caña de azúcar puede obtenerse de subproductos de la industria azucarera o bien directamente del jugo de la caña.</p>
Descripción del proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción, selección de materia prima</li> <li>• Limpieza, lavado y desinsectación</li> <li>• Despulpado y obtención del mosto</li> <li>• Acondicionamiento y corrección del mosto</li> <li>• Mezclado del aguardiente y el esencia de maracuyá</li> <li>• Fermentación</li> <li>• Embotellado</li> </ul>
Descripción del producto	<p>Al mezclar la esencia de maracuyá con el aguardiente se puede obtener un compuesto frutal, esta bebida alcohólica artesanal es de color naranja.</p>

Producto final	
Requisitos mínimos y de normatividad	Norma oficial mexicana
Tipo de conservación	El producto debe de mantenerse a una temperatura ambiente, en un lugar fresco, sin exposición a la luz solar, ni lugares húmedos.
Vida útil	La vida útil del producto puede durar por muchos años, mientras el producto este bien sellado y sin ser destapado.
Instrucciones de consumo	Una vez abierta consumir el producto, se puede consumir bien frio, o mantener en refrigeración.

**Fuente:** Elaboracion propia.

**Tabla No. 7. Costos unitarios variables y fijos.**

Costo variable				
Concepto	Unidad	Cantidad	Precio	Costo total
Aguardiente	Litros	1000	15	\$15,000.00
Maracuyá	Kilogramo	1000	60	60,000
Botella	Piezas	1000	25	25,000.00
Corcho	Piezas	1000	7	7,000.00
Etiqueta	Piezas	1000	6	6,000.00
Empaque	Piezas	125	10	1,250.00
Costo Variable Total				114,250.00

Costos fijos	
Concepto	Costo
Agua	\$40.00
Sueldo y salarios	10,800.00
Costos Fijo Totales	10,840.00

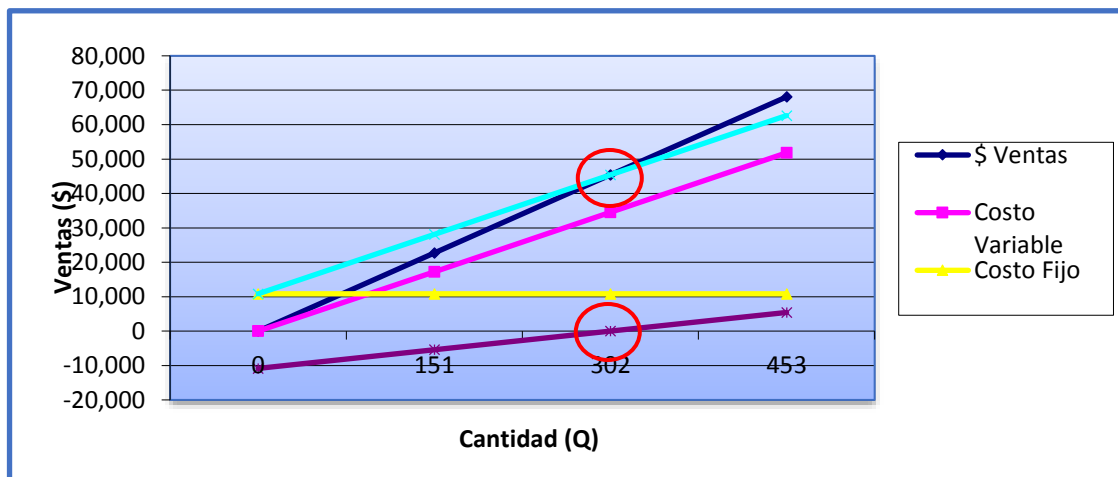
**Fuente:** Elaboracion propia.

### Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es aquel punto donde los Ingresos totales se igualan a los Costes totales.

Vendiendo por encima de dicho punto se obtienen beneficios y vendiendo por debajo se obtienen pérdidas.

		Datos para el gráfico	PERDIDA	P.E.	UTILIDAD	
<b>Datos iniciales</b>	Q Ventas	0	151	<b>302</b>	453	
	\$ Ventas	0	22,689.00	<b>45,378.00</b>	68,067.00	
	Precio Venta	<b>150</b>	Costo Variable	0	17,269.00	34,538.00
	Coste Unitario	<b>114</b>	Costo Fijo	10,840	10,840.00	10,840.00
	Gastos Fijos Mes	<b>10,840</b>	Costo Total	10,840	28,109.00	<b>45,378.00</b>
Pto. Equilibrio	<b>302</b>	Beneficio	-10,840	-5,420	<b>0</b>	
\$ Ventas Equilibrio	<b>45,378</b>	Para alcanzar el punto de equilibrio debes vender 302.304 unidades botellas De compuesto de maracuyá con un precio de 150.00 pesos mes y un porcentaje de Utilidad del 20% sobre los costos totales				



### Canales de comercialización

Además para la distribución del producto se utilizan los canales de distribución más utilizados en el país.

- Directamente o a través de un mayorista
- Con marca propia o bajo la marca del distribuidor
- El comercio electrónico
- El comercio minorista en el comercio electrónico

### Promoción.

En las comunidades rurales de México existe gran variedad de productos originarios elaborados de manera artesanal con potencial de ser comercializados en mercados atractivos, sin embargo no son conocidos por esos mercados porque no existe una estrategia de promoción que informe, persuada y convenza a los clientes del valor agregado de estos productos, por esa razón para que esta propuesta de producto sea conocida por los clientes potenciales se proponen las siguientes herramientas de promoción.

**Tabla No. 8.** Desarrolla las 5 m's

Monetario	Se realizan gastos para la promoción y publicidad del producto
Mercado	Personas de ambos sexos que se encuentren en un rango de 18 a 65 años de edad
Mensaje	Bebida alcohólica artesanal elaborado con productos 100% natural, son conservadores
Medios	Redes sociales, televisión, radio, volantes, tarjetas y carteles
Medición	Aumentar las ventas y generar una utilidad del 20% de ganancias

**Fuente:** Elaboracion propia.

**Tabla No. 9.** Desarrollar los medios

Publicidad	Se imprimirán volantes para la publicidad del producto de forma local, además de realizar la publicidad a través de la página de Facebook y sitio web
------------	---

**Fuente:** Elaboracion propia.

**Tabla No. 10.** Ferias locales, federales y nacionales

Feria	Lugar	Fecha
Feria del pulque	Ojo de Agua, Tlaxiaco, Oaxaca	31 de Enero, 1-2-3 de Febrero
Feria internacional del mezcal		Julio
Gelaguetza	Oaxaca	Junio
Agave Fest	Montecito 38, Nápoles, Benito Juárez, Ciudad de México	29-31/Agosto/2020

**Fuente:** Elaboracion propia.

### Misiones de negocio

Como empresa se tiene como misión elaborar bebidas de excelente calidad, para ofrecer un buen gusto al paladar de nuestros clientes, brindando un buen servicio y precio justo en armonía para el desarrollo económico de la región.

### Prensa especializada

Para la difusión de nuestro producto de forma local se utilizaran los medios de comunicaciones más reconocidas.

Medio de comunicación	Dirección
La perla de la Mixteca	Calle Independencia, 4, Colonia Centro, Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Oaxaca.
Radio difusora Tlaxiaqueña	Calle 5 de Mayo, 21 Colonia Centro, Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Oaxaca
Radio XETLA	Heroica Ciudad de Tlaxiaco
La poderosa	Heroica Ciudad de Tlaxiaco Oaxaca
CORTV-TV	Av. Manuel Gómez Morín #116, Col. Santa Cruz, San Jacinto Amilpas, Oaxaca

### Promoción web y redes sociales

Para la promoción de nuestro producto se utilizara la red social Facebook, siendo una de las primeras redes sociales más utilizadas por las personas, además de ser un sitio fácil de usar.

## CONCLUSIÓN

La industria a pequeña escala funciona de manera efectiva con sustentabilidad social y económica. Con las comunidades del entorno, el problema no es la producción el problema al que se enfrentan los pequeños productores de las comunidades rurales es que no tiene los medios para poder acceder a los mercados de consumidores que dan un valor alto a los productos originarios, la sociedad contemporánea la industrial a escala de producción tiene sus propios segmentos de mercado e intereses económicos de quienes las promueven y la industria a pequeña escala de igual manera tiene sus segmentos de mercado a escala menor y responde a intereses comunitarios. Muchos productos producidos de manera artesanal están a desaparecer por diversas razones, para que se sigan conservado como sustento económico y generación de fuentes empleo se requiere de planes de comercialización apegados a la realidad de la comunidad y de las necesidades de los consumidores. Este trabajo de investigación crea un ambiente de aprendizaje con el dialogo de saberes de los productores, la comunidad y el investigador humanizando la aplicación del conocimiento en la solución de problemas del entorno, esta transferencia de conocimiento se da en dualidad, el productor ofrece sus conocimiento de la naturaleza al investigador que ha sido creado en otros escenarios que a su vez tiene el conocimiento técnico que mezclado con el conocimiento tradicional crean una sinergia con potencial de hacer partícipe a las personas que no conocen cosmovisiones muy diferentes a las grades fuerzas de la globalización. Esta propuesta de mercado de para la comercialización de compuesto de maracuyá elaborado con aguardiente artesanal y nectar de fruta será de mucha utilidad para dar valor agregado al producto propuesto, contribuyendo con la generación económica del municipio de Villa Putla de Guerrero y la conservación de la vocación productiva de su población.

## Bibliografía

1. Berrera, I. A. (17 de Mayo de 2002). *herbotecnia*. Recuperado el 17 de Mayo de 2019, de herbotecnia: <http://www.herbotecnia.com.ar/aut-passiflora.html>
2. Ecured. (20 de Mayo de 2019). *Ecured*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de Ecured: [https://www.ecured.cu/Proceso\\_de\\_fabricaci%C3%B3n\\_del\\_az%C3%BAcar\\_de\\_ca%C3%B1a](https://www.ecured.cu/Proceso_de_fabricaci%C3%B3n_del_az%C3%BAcar_de_ca%C3%B1a)
3. ECURED. (20 de Mayo de 2019). *Ecured*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de Ecured: [https://www.ecured.cu/Proceso\\_de\\_fabricaci%C3%B3n\\_del\\_az%C3%BAcar\\_de\\_ca%C3%B1a](https://www.ecured.cu/Proceso_de_fabricaci%C3%B3n_del_az%C3%BAcar_de_ca%C3%B1a)
4. Fernández, C. R. (17 de Mayo de 2008). *Monografías*. Recuperado el 17 de Mayo de 2019, de Monografías: <https://www.monografias.com/trabajos58/produccion-maracuya-peru/produccion-maracuya-peru2.shtml>
5. Infoagro. (21 de Mayo de 2019). *Infoagro*. Recuperado el 21 de Mayo de 2019, de Infoagro: [https://www.infoagro.com/documentos/el\\_cultivo\\_cana\\_azucar.asp](https://www.infoagro.com/documentos/el_cultivo_cana_azucar.asp)
6. Muñoz, G. S. (19 de Mayo de 2019). *academia*. Recuperado el 19 de Mayo de 2019, de academia: [https://www.academia.edu/32850455/VINO\\_DE\\_MARACUYA](https://www.academia.edu/32850455/VINO_DE_MARACUYA)
7. rincondelvago. (21 de Mayo de 2019). *rincondelvago*. Recuperado el 21 de Mayo de 2019, de rincondelvago: <https://html.rincondelvago.com/maracuya.html>
8. Sann, L. A. (16 de Octubre de 2014). *slideshare*. Recuperado el 18 de Mayo de 2019, de slideshare: <https://es.slideshare.net/leybersvsf/ciclo-de-la-maracuya>
9. sugarcane. (18 de Mayo de 2019). *sugarcane crops*. Recuperado el 18 de Mayo de 2019, de sugarcane crops: [http://www.sugarcane crops.com/s/crop\\_growth\\_phases/](http://www.sugarcane crops.com/s/crop_growth_phases/)

10. WIKIPEDIA. (8 de MARZO de 2011). *WIKIPEDIA*. Recuperado el 10 de ENERO de 2020, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Aguardiente>
11. WIKIPEDIA. (9 de ENERO de 2020). <https://es.wikipedia.org>. Recuperado el 14 de FEBRERO de 2020, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Passiflora\\_edulis](https://es.wikipedia.org/wiki/Passiflora_edulis)