

**MEJORA DE LA CALIDAD DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS
SELECCIONADOS: CHOCOLATES, CONSERVAS Y MERMELADAS, PROCESADOS
POR LA FUNDACIÓN MCCHA**

Ecuador

INFORME DEL PROYECTO

Publicación DAPMDER N° 16-10

PRESENTACIÓN

La Secretaría General de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) presenta el informe ejecutivo del proyecto ***“Mejora de la calidad de presentación de productos seleccionados: chocolates, conservas y mermeladas, procesados por la Fundación MCCH”***.

El presente proyecto fue desarrollado de acuerdo al Programa de Actividades de la Secretaría General de la ALADI, en el marco del Sistema de Apoyo a los Países de Menor Desarrollo Económico Relativo (PMDER), a solicitud de la Representación Permanente de Ecuador ante ALADI, formulado por fundación Maquita Cushunchic Comercializando Como Hermanos (MCCH), llevado a cabo por la Consultora Envapack¹ de Colombia.

El proyecto se orientó a brindar asesoramiento especializado para la presentación de los productos de la Fundación Maquita, apuntando a mejorar su posicionamiento en el mercado internacional y proyectarse al mercado regional. El proyecto culminó con el diseño de nuevos empaques para un conjunto de productos seleccionados por la Fundación.

Montevideo, junio de 2011

¹ Los conceptos vertidos en este documento son de exclusiva responsabilidad del consultor y no reflejan necesariamente los criterios de la Secretaría General.

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	7
2. ANTECEDENTES	7
3. OBJETIVO DEL PROYECTO	8
4. ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA	8
5. PRODUCTOS ENTREGADOS	11
6. EVALUACIÓN DE LA CONTRAPARTE	12
7. ANEXO	12
ANEXOS	13

1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría General de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) presenta el informe ejecutivo del proyecto **“Mejora de la calidad de presentación de productos seleccionados: chocolates, conservas y mermeladas, procesados por la Fundación MCCH”**. El presente proyecto fue desarrollado de acuerdo al Programa de Actividades de la Secretaría General de la ALADI, en el marco del Sistema de Apoyo a los Países de Menor Desarrollo Económico Relativo (PMDER), a solicitud de la Representación Permanente de Ecuador ante ALADI y formulado por la Fundación MCCH.

La Fundación Maquita es una organización que articula cadenas de valor de productos principalmente de base agropecuaria con alto impacto en las economías de las familias productoras con las que trabaja: adquiere directamente los productos de las manos de los campesinos, eliminando la cadena de intermediarios que resta ingresos a los productores por los bajos precios que pagan.

Basada en los principios de la economía social y solidaria, la Fundación Maquita nace del esfuerzo asociativo y solidario de comunidades de base en respuesta a la necesidad de contar con sistemas de comercialización justos entre las redes de productores y productoras organizados en las Empresas Sociales Maquita.

Se encuentra presente en 15 provincias del Ecuador, a través de diversas modalidades promoviendo la asociatividad, la generación de capacidades en la producción y difundiendo los conceptos de comercio justo. En cuanto a la Asociatividad entre productores y organizaciones, se apunta a promover la unión bajo objetivos comunes, compartiendo recursos, experiencias y talentos. En la producción, se aspira a combinar los conocimientos ancestrales con prácticas que atiendan a la mejor calidad de los productos, apostando a la conservación del medio ambiente. En lo referente a la comercialización: “precios y peso justo”, “calidad del producto” y “calidez en las relaciones”, constituyen sus principios fundamentales.

En la ciudad de Quito cuenta con bodegas de recepción de los productos que provienen de las diversas provincias, donde se hace el control de calidad, se empaqueta y comercializa. Asimismo, cuenta con una planta piloto donde se generan nuevos productos, los cuales, una vez aprobados el procesamiento se transfieren a las plantas ubicadas en las provincias.

2. ANTECEDENTES

La ejecución de proyectos de desarrollo por parte de la Fundación Maquita ha dado lugar a que las personas que participan de la red empresas solidarias se interesen por mejorar su situación de vida y propongan iniciativas de mejora para sus familias y/o grupos. Esto ha permitido la participación activa de las organizaciones con las que trabaja, como es el caso de los grupos agroindustriales y pequeños productores, los que se han beneficiado como proveedores de materia prima para el desarrollo de productos que genera la Fundación en su planta piloto y en plantas agroindustriales de los beneficiarios, como es el caso de las conservas de palmito y piña, las mermeladas de frutas, y los chocolates, trufas y bombones con diferentes tipos de relleno.

Los productos de la Fundación Maquita tienen como destino principal la exportación aunque también una buena parte de su producción se dirige al mercado interno. A pesar de que realiza exportaciones a EEUU y otros países de la Unión Europea

principalmente a través de los canales de comercio justo, la Fundación estima que existen algunas debilidades vinculadas al empaque de sus productos que es necesario superar para ampliar los mercados. En este sentido, se está explorando la posibilidad de exportar a los mercados de la región, para lo cual se quiere tener nuevos formatos de presentación de sus productos.

A través del presente proyecto se solicitó la cooperación de la ALADI para obtener apoyo especializado en cuanto a la presentación de los productos seleccionados por la Fundación, a través del desarrollo de empaques y etiquetas acorde a las exigencias y requerimientos de las normas del mercado regional (fundamentalmente países como Perú, Chile, Uruguay, Brasil y Argentina).

Los productos que elabora MCCH al contar con una imagen satisfactoria y acorde a las normas exigidas, así como con los respectivos registros sanitarios, podrán acceder con más facilidad en los mercados de la región. Asimismo, la Fundación al ser parte de la Red Latinoamericana de Comercio Comunitario (RELACC) tiene avanzadas conversaciones con productores y organizaciones de comercio justo de estos países, con el objetivo de comercializar en sus países los productos Maquita seleccionados para este proyecto.

Por último, este proyecto se complementa con la ejecución de otros proyectos de desarrollo que se vienen desarrollando en las zonas de los grupos de productores involucrados, orientados al mejoramiento de la producción agrícola que constituye la materia prima necesaria para desarrollar esta actividad agroindustrial, la misma que es un paso más en la cadena productiva de generación de valor agregado.

3. OBJETIVO DEL PROYECTO

El objetivo del proyecto consistió en contribuir a fortalecer la imagen de los productos Maquita par su mejor inserción en el mercado regional e internacional.

Como objetivos específicos, se buscó mejorar la presentación de sus productos (chocolates, mermeladas, conservas y granos), a través del desarrollo de empaques y etiquetas, acorde a las exigencias y requerimientos de las normas del mercado de comercio justo y convencional a nivel local e internacional.

4. ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA

El equipo de especialistas que trabajó junto a la Fundación Maquita combinó el trabajo a distancia con visitas de trabajo. El proyecto tuvo una duración de cuatro meses, período durante el cual se realizaron tres misiones de trabajo que consistieron básicamente en el desarrollo de reuniones con el personal técnico de Maquita, presentación de diseños, discusión y ajustes sobre los diseños, y validación de los diseños finales.

Luego de que el equipo de especialistas y la Fundación Maquita acordaron el cronograma de trabajo y los productos a entregar, se realizaron las actividades que se comentan a continuación.

4.1. Primera Reunión con el equipo técnico de la Fundación Maquita.

Durante las reuniones, el equipo consultor procedió a la recopilación de la información necesaria para el desarrollo de la asesoría en empaque que incluyó las siguientes actividades:

- El equipo técnico de la Fundación realizó la presentación de los productos de la Fundación Maquita, los procesos de elaboración de los productos y sus características organolépticas, así como de las posibles alteraciones durante almacenamiento y distribución.
- Análisis de los empaques actuales: debilidades y fortalezas.
- Visitas a supermercados de la ciudad de Quito, donde se venden los productos de la Fundación y también donde se venden los productos de la competencia directa.
- Toma de fotografías de posiciones en estantería de supermercados de Quito para los productos relacionados con la Asesoría.
- Recopilación de las fichas técnicas disponibles de los productos y sus empaques.
- Recolección de muestras físicas de los envases, empaques, y etiquetas usados actualmente para empaclar los productos Maquita.
- Se recopiló información de venta y exportaciones actuales disponible en el momento para algunos productos.
- Se realizó visita a planta de empackado de panela granulada y mermeladas (toma de fotografías). Incluyó planta de producción; empaquetado; y almacenamiento.
- Se acordó con la persona responsable de Comunicaciones el envío de los artes finales de cada uno de los empaques actuales, así como logotipos y fotografías.
- Se acordó la fecha para la próxima visita.

4.2. Trabajo a distancia sobre información relevada en la Primera Visita

El equipo de ENVAPACK analizó la información recopilada. A partir de la misma comenzó a producirse la primera versión de las nuevas propuestas de artes finales para los productos de Maquita, los mismos que fueron enviados a la Fundación para su análisis y comentarios.

4.3. Segunda Reunión con el equipo técnico de la Fundación Maquita.

Durante estas reuniones se procedió a la presentación de los diseños preliminares para los empaques de Chocolates y Mermeladas. En las reuniones efectuadas se incluyó las siguientes actividades:

- Presentación de los bocetos preliminares para los empaques de chocolates y mermeladas.
- Visita a planta de empaqueo de granos.
- Segunda visita a supermercados de la ciudad de Quito, donde se venden los productos de la Fundación y también tiendas de productos Comercio Justo en la ciudad de Quito. Nueva toma de fotografías de posiciones en estantería en supermercados de Quito para los productos relacionados con la Asesoría.
- Se previó una última visita para la entrega formal de los diseños finales de los empaques de todos los productos.

4.4. Trabajo a distancia a partir de ajustes realizados en la Segunda Visita

El equipo de ENVAPACK realizó los nuevos diseños que incluyen las recomendaciones realizadas por los funcionarios de la Fundación Maquita, y se procedió al envío de los diseños por correo electrónico para su aprobación final.

4.5. Tercera Reunión con el equipo técnico de la Fundación Maquita.

Se realizaron reuniones con la Administradora de Maquita, persona encargada del tema. En relación con la tercera y última visita se detalla a continuación las actividades:

- Se procedió a la presentación de los diseños corregidos para los empaques de Chocolates, Mermeladas, y Palmitos.
- Confirmación de los cambios realizados en las etiquetas de las mermeladas y se añadió solicitud para mermelada de chamburo.
- Solicitud de cambios para la etiqueta de chocolates de 50 y 25gr al 60% y solicitud de elaboración para etiquetas de chocolates similares al 70 y 80%
- Solicitud de elaboración de etiqueta para palmitos en inglés.
- Solicitud de elaboración de empaques para granos.

4.6. Trabajo a distancia a partir de ajustes realizados en la Segunda Visita

Luego de realizados los últimos ajustes se finalizó la elaboración de los diseños, los cuales fueron enviados vía correo en formato Illustrator, listos para impresión en litografía. También se adjuntaron fichas técnicas de cada una de las etiquetas.

5. PRODUCTOS ENTREGADOS

La siguiente es la relación de los nuevos diseños entregados y recomendaciones para la Fundación Maquita:

- **Rediseño de etiquetas para mermeladas**

Se realizaron nuevos diseños para las etiquetas de mermeladas fabricadas actualmente por Maquita guardando los lineamientos corporativos.

Se realizaron nuevas ilustraciones y un rediseño de color completo para que las nuevas etiquetas sean más atractivas y vendedoras a los consumidores en los puntos actuales y nuevos de venta.

Las nuevas etiquetas tienen más fuerza y mayor atracción por un uso de color más fuerte y contrastado y una nueva y llamativa ilustración para cada tipo de fruta y sabor.

Se entregaron las siguientes etiquetas para MERMELADAS:

- 1 - CHAMBURO
- 2 - FRUTILLA
- 3 - MANGO
- 4 - PIÑA
- 5 - GUAYABA
- 6 - MORA
- 7 - GUAYABA – MARACUYA
- 8 - NARANJA
- 9 - TROPICALES

- **Diseño de etiqueta para conserva corazones de palmito**

Se realizó un nuevo y completo diseño para conserva CORAZONES DE PALMITO.

Se logró una llamativa y elegante ilustración que muestra el producto como gourmet y natural con el uso de color verde y dorado, además del blanco.

Las siguientes son las etiquetas para los corazones de palmitos:

- 10 - PALMITO
- 11 - PAMETTO HEARTS

- **Rediseño caja para chocolate 60%**

Se realizó un nuevo diseño para los chocolates 60% variedad arriba Ecuador. La caja anterior no era llamativa al consumidor y además ofrecía dificultades en el empaçado.

Se incluyó una nueva ilustración, y uso de colores oscuros y dorados y plateados para destacar un producto de muy alta calidad.

La nueva caja tiene 1mm más en las tres dimensiones para facilitar el introducido manual del chocolate en su empaque flexible de aluminio. Además se propone ser fabricada en un calibre de cartulina más alto que el actual y no usar plastificado sino brillo de sobreimpresión para que el empaque sea biodegradable y en concordancia con los productos orgánicos y de comercio justo de Maquita.

Los siguientes son los nuevos diseños para cajas de chocolates:

12 - CHOCOLATE AL 60% POR 50G
13 - CHOCOLATE AL 70% POR 50G
14 - CHOCOLATE AL 80% POR 50G

15 - CHOCOLATE AL 60% POR 25G
16 - CHOCOLATE AL 70% POR 25G
17 - CHOCOLATE AL 80% POR 25G

- **Rediseño bolsa para panela granulada y granos**

Se realizó un nuevo diseño que incluye colores más fuertes y llamativos y que seguramente destacarán en los puntos de venta.

Se plantea un juego de plantillas para guía del fabricante proveedor de las bolsas y/o bobinas de empaque flexible (Flexografía).

El siguiente es el nuevo diseño para la bolsa:

18 - Juego de plantillas para bolsas para impresión flexográfica.

Se recomienda tener en cuenta los siguientes puntos:

- Controlar gramaje de las bolsas y definir un calibre estándar.
- Definir un color para la bolsa de panela granulada.
- Definir un color para las bolsas de granos.
- Se recomienda analizar muy cuidadosamente el empaque de panela granulada, y granos en máquina a partir de empaque flexible en bobina. Actualmente este proceso se lleva a cabo manualmente lo que incrementa la manipulación, y la probabilidad de contaminación; realidad no recomendada por las Buenas Prácticas de Manufactura, ni por sistemas de calidad de empaquetado de alimentos como HACCP.
- Se recomienda la adquisición de equipo de empaque - pesado automático para la panela granulada y otro para el empaque – pesado automático de granos.

6. EVALUACIÓN DE LA CONTRAPARTE

La contraparte manifestó la conformidad con los productos entregados y destacó que Envapack captó a través de los nuevos diseños, aquello que la Fundación Maquita quiere comunicar a través de los mismos: productos naturales y producidos bajo los principios de la economía social y solidaria.

7. ANEXO

Se adjunta a modo de ejemplo nuevos diseños para palmitos y mermeladas.

ANEXOS

CONSERVAS

MAQUITA

CORAZONES DE PALMITO



Peso Neto: 440 gr.
Peso Drenado: 259,60 gr.

Ingredientes

- Palmito
- Agua
- Sal
- Ácido cítrico



Elaborado por MCCH Maquita
Cushunchic - Quito - Ecuador

Comercializamos productos naturales y sanos mejorando las condiciones de vida de productores (as) bajo los principios de comercio justo.

Mantener en un lugar fresco y seco.
Reg San. 011047 INHQAN 1009

PVP:

Lote: L 16 11 PL

FE: 16/11/2010

FV: 16/11/2012



Información nutricional

Tamaño de la porción: 44 g (1 unidad)
Porciones por envase: Apx 6

Cantidad por porción:

Energía (Calorías) 41,9 KJ (10 cal)		
Energía de la grasa (calorías de la grasa) 0 KJ (0 calorías)		
Grasa Total	0 g	0%
Sodio	260 mg	11%
Carbohidratos Totales	2 g	1%
Fibra	1 g	4%
Azúcares	0 g	
Proteína	1 g	

* Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8380 KJ (2000 calorías)



MAQUITA

MERMELADA
MANGO

290 gr.

Ingredientes:
-Mango
-Azúcar
-Ácido Cítrico

Comercializamos productos naturales y sanos mejorando las condiciones de vida de productores, bajo los principios de comercio justo.

Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.



Información nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada (15g)
Número de porciones: 20

Cantidad por porción:
Energía (Calorías) 170 KJ (40 cal)
Energía de grasa (Calorías de la grasa) 0 KJ (0 cal)

	Valor Diario	% Valor Diario
Grasa Total	0 g	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidratos Totales	10g	3%
Fibra	1 g	
Azúcares	10g	
Proteína	0g	

* Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8500 KJ (2000 calorías)

Elaborado por MCCB Maquita
Cushunchic - Quito - Ecuador
Reg. Sanitario 08037 INHQAN
0607 NTE INEN 419.88

MAQUITA

MERMELADA
GUAYABA & MARACUYA

290 gr.

Ingredientes:
-Guayaba
-Açúcar
-Maracuyá

Consejos de consumo: productos naturales y seces respaldado las condiciones de vida de los productores (as) bajo los principios de comercio justo.

Conservarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.

Información nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada(1g)
Número de porciones: 29

Cantidad por porción:

Energía (Calorías)	188.33 KJ (45 cal)
Energía de grasas (Calorías de la grasa)	0.82 (0 cal)
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g
Sal	0 mg
Carbohidratos Totales	118 g
Fibra	0 g
Adulcerante	15g
Proteína	0g

*Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en un nivel de 5000 KJ (2000 calorías)

Elaborado por MCCB Maquita Cabañero - Quito - Ecuador
Reg. Sanitario 010923 INHQA/N 0869 NTE INEIN 419-88

MAQUITA

MERMELADA
FRUTAS TROPICALES

290 gr.

Ingredientes:
-Açúcar
-Papaya
-Piña
-Açúcar
-Pectina

Consejos de consumo: productos naturales y seces respaldado las condiciones de vida de los productores (as) bajo los principios de comercio justo.

Conservarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.

Información nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada(1g)
Número de porciones: 29

Cantidad por porción:

Energía (Calorías)	179.82 (43 cal)
Energía de grasas (Calorías de la grasa)	0.82 (0 cal)
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g
Sal	0 mg
Carbohidratos Totales	118 g
Fibra	2 g
Adulcerante	15g
Proteína	0g

*Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en un nivel de 5000 KJ (2000 calorías)

Elaborado por MCCB Maquita Cabañero - Quito - Ecuador
Reg. Sanitario 1874-0410-420-49-49 0607 NTE INEIN 419-88

MAQUITA

MERMELADA
FRUTILLA

290 gr.

Ingredientes:
-Frutilla
-Açúcar
-Pectina
-Açúcar
-Acido Citrico

Consejos de consumo: productos naturales y seces respaldado las condiciones de vida de los productores (as) bajo los principios de comercio justo.

Conservarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.

Información nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada(1g)
Número de porciones: 29

Cantidad por porción:

Energía (Calorías)	179.82 (43 cal)
Energía de grasas (Calorías de la grasa)	0.82 (0 cal)
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g
Sal	0 mg
Carbohidratos Totales	118 g
Fibra	2 g
Adulcerante	15g
Proteína	0g

*Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en un nivel de 5000 KJ (2000 calorías)

Elaborado por MCCB Maquita Cabañero - Quito - Ecuador
Reg. Sanitario 010923 INHQA/N 8510 NTE INEIN 419-88

MAQUITA

MERMELADA
PIÑA

290 gr.

Ingredientes:
-Piña
-Açúcar
-Pectina

Consejos de consumo: productos naturales y seces respaldado las condiciones de vida de los productores (as) bajo los principios de comercio justo.

Conservarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración.

Información nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada(1g)
Número de porciones: 29

Cantidad por porción:

Energía (Calorías)	187.82 (45 cal)
Energía de grasas (Calorías de la grasa)	0.82 (0 cal)
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g
Sal	0 mg
Carbohidratos Totales	118 g
Fibra	0 g
Adulcerante	15g
Proteína	0g
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%

*Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en un nivel de 5000 KJ (2000 calorías)

Elaborado por MCCB Maquita Cabañero - Quito - Ecuador
Reg. Sanitario 010623 INHQA/N 1108 NTE INEIN 419-88