

Mermeladas Artesanales



Marianela Acevedo
SABORES DEL MATAQUITO



Sabores del Mataquito es una Microempresa familiar campesina con marca registrada, que buscando nuevas oportunidades de negocios, quisimos darle un valor agregado a nuestra producción de berries y otros cultivos.

Elaborando mermeladas y conservas con productos naturales y orgánicos. Poco a poco hemos ido fidelizando nuestros clientes con productos de primera calidad, buena presentación y atención personalizada.

Nuestro local cuenta con una mampara directa a la sala de proceso, a través de la cual se puede visualizar la higiene con que se trabaja desde el pelado de la fruta hasta el producto final, lo cual da mucha confianza a nuestros Clientes.



Nuestra empresa trabaja directamente con Indap en especialidades campesinas, con el fin de superar nuestras barreras y alcanzar nuestras metas para certificarnos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



La empresa se ha adjudicado proyectos como: Capital Semilla Emprendimiento (2008), Capital Semilla Empresa (2013) y actualmente un Programa de Emprendimiento Local – PEL CORFO (2014) con el cual estamos construyendo una bodega para Productos Terminados con las características técnicas requeridas para tal propósito y a recibir



como el
nuestro p



Expo Mu
elada de

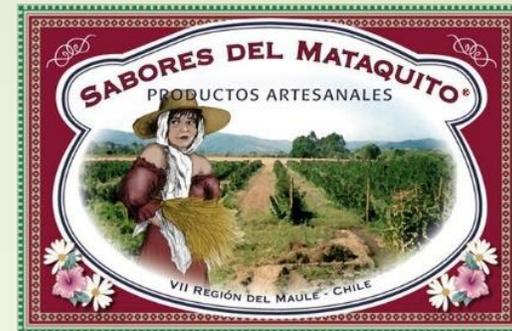


Diagrama de flujo



Problemas que presenta el Sector

- Se presentan problemas por la distancia que existe desde el lugar de producción a la zona de comercialización y para la compra de insumos ya que la distancia encarece tanto las compras como los envíos de encomiendas a diferentes ciudades de los productos terminados.
- No se cuenta con locales propios.
- Las compras de insumos como pectinas, preservantes y edulcorantes a grandes empresas requieren de una gran inversión ya que no se puede comprar por menos de 25 kilos y se debe recurrir a intermediarios por no poder hacer compras por volumen, lo que disminuiría en forma significativa los costos.



Problemas que presenta el Sector



- Debido que contamos con poco capital uno se ve en la obligación de trabajar en uno o dos formatos ; que para provincia funciona bien no así para Santiago donde los clientes cada vez piden formatos mas pequeños, los que a su vez tienen precios altos.
- Se necesita que se organicen mas ferias grandes donde se asegure la asistencia masiva de publico comprador para cubrir costos de traslados y estadía

Problemas que presenta el S

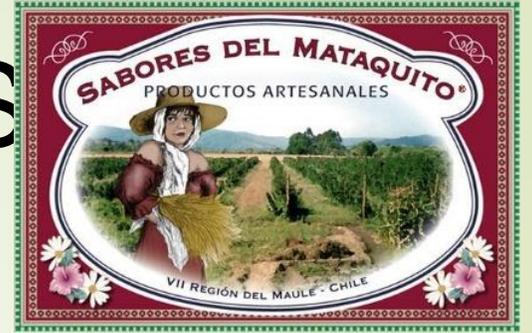


Se necesita contar con un distintivo para poder trabajar en bajar los nutrientes críticos en nuestros alimentos.

Tener acceso a nuevas tablas nutricionales para los productos sin azúcar.

Se requiere que los productores puedan contar con instrumentos de medición de temperatura, peso, pH y ° brix para estandarizar los procesos

Problemas que presenta el S



Se necesita crear un plan de capacitación constante que permita conocer los nuevos ingredientes que se utilizan en la disminución de nutrientes críticos y la forma y dosificación en que se usan.



Muchas gracias

