



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

Percepción de las galletas de Malanga (*Colocasia esculenta* Schott) en estudiantes del tercer ciclo de formación de la Licenciatura en Comercio Internacional y Aduanas de la Universidad Politécnica del Golfo de México

Soto, E. I. I.¹; May, G. A.²

Resumen

En el presente trabajo se presentara un estudio de mercado realizado en la Universidad politécnica del Golfo de México con el fin de medir la percepción de las galletas de malanga (*Colocacia ESCULENTA* Schott) en los estudiantes del tercer ciclo de formación de la licenciatura Comercio internacional y aduanas, previamente se dará respuesta a las preguntas ¿Qué es la malanga?, sus propiedades y características físicas y químicas así como una pequeña reseña de la empresa Gustillos y sus productos.

Abstract

In this work, a market study at the Polytechnic University of the Gulf of Mexico in order to measure the perception of cookies malanga (*Colocacia ESCULENTA* Schott) in the juniors training cycle degree and present International Trade customs previously will respond to questions What is the malanga ?, their properties and physical and chemical characteristics as well as a short review of the company and its products Gustillos..

¹ Estudiante del cuarto cuatrimestre de la Licenciatura en Comercio Internacional y Aduanas en la Universidad Politécnica del Golfo de México. irvinespinoz@gmail.com

² Profesor de Tiempo Completo en la Universidad Politécnica del Golfo de México. Adscrito a la Academia de Comercio Internacional y Aduanas. Maestro en Ciencias en Producción Agroalimentaria.



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

Palabras Clave

Malanga, galletas, cormos, tubérculo, oxalato de calcio

I. Introducción

Promover la conciencia de las personas a estimular el conocimiento de las especies vegetales autóctonas y representativas de nuestro país he individualmente de cada estado. Entre estas especies se encuentra un tubérculo conocido como malanga (*Colocasia Esculenta Schott*).

El origen de la malanga o taro puede ubicarse en el extremo oriente. La colocasia esculenta schott o colocasia antiquorum es originaria de la India y del Japón, la parte comestible está constituida por la base del tallo o cormo, es una planta rizomatica con cormos ricos en oxalato de calcio, crecen en las partes bajas y de mediana altura. (MEF.1989)

Puede transformarse en harina, la harina de malanga contiene proteínas 5.37 g/100 g, cenizas 4.02 g/100 g, carbohidratos 87.91 g/100 g y almidón 57.55 g/100 g. (Rodriguez *et al.*, 2011)

En el año 2014 en México se sembraron 453.25 hectareas de malanga, se cosecharon 209.25 hectareas que resulto en una producción de 8,880.50 toneladas de malanga. (SIAP SAGARPA,2014)

Bravo *et al.*, (2010) menciona que la malanga (*colocasia esculenta schott*), tiene diversas preparaciones los tubérculos son utilizados en la elaboración de productos alimenticios a nivel casero, como ingredientes en diversos platillos y en la preparación de otros a nivel artesanal.



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

La harina de la malanga (*Colocasia esculenta* Schott) puede ser utilizada para crear panes, bizcochos (pasteles), entre otros alimentos que en su preparación utilicen harina, así como las galletas. Las galletas de harina de malanga (*Colocasia Esculenta schott*) son la creación de la empresa Gustillos. Esta microempresa nace como un proyecto emprendedor en 2008 en la Universidad Politécnica del Golfo de México por el alumno Alejandro May Guillen quien fundo la empresa bajo los terminos de trabajo de colaboraciónn social de cunduacan en el estado de Tabasco, se eligio esta comunidad no solo por ser una zona donde se produce malanga que es la materia prima para la elaboración de los productos de la empresa si no también para incentivar ala población a precebar las riquezas . Los productos de Gustillos son la alternativa nutritiva para los productos de panificacion y galletas.

Los productos que actualmente maneja la empresa Gustillos son la galletas nuyitas en sus diferentes presentaciones y mantacadas de malanga. Estas productos se consideran regionales por que su preparacion es semi-artesanal.

El lugar de estudios es la universidad politecnica del golfo de México la cual esta ubicada en la Carretera Federal Malpaso - El Bellote Km. 171 Monte Adentro, Paraíso, Tabasco, MX. La universidad cuenta con area de cafeteria donde se brindan alimentos preparados en el momento, así como venden productos empaquetados como lo son galletas entre otros, tambien esta la existencia de maquinas expendedoras, cabe agregar que los productos de Gustillos tambien se encuentran a la venta en dicha cafeteria. Tambien se ha considerado el postular el proyecto de un estante emprendedor para que los jovenes universitarios que elaboros productos al volverse emprendedores tengan un mercado local donde purdan comercializar sus productos este tambien prodria ser usado por los mismos para tomarlas como pruebas pilotos de la comercialización de sus



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

productos y prepararlos para los mercados mas grandes que hoy en dia son más exigentes en el consumo de productos.

Proyecto de introducción de las galletas de malanga Nuyitas a la UPGM

En la actualidad el consumo de productos de procedencia orgánica ha estado en crecimiento dado a las campañas para llevar una vida saludable, pese a esto algunos productos posicionados tuvieron aumentó en la comercialización de dichos productos y se abrió el mercado para más competidores dedicados al ramo de alimentos y productos saludables.

El proyecto de introducción de los productos de la empresa gustillos creados a partir de la harina de malanga no solo debe ser tomado como una prueba de mercadeo, sino también para crear replica en otros productos creados en proyectos emprendedores de la universidad Politécnica con esto ponemos en evidencia la importancia de la explotación de las materias primas que se producen dentro del estado de Tabasco, para poder atacar la problemática de introducir un producto al mercado se tiene que hacer pruebas previas para saber cuál es la aceptación que tienen los consumidores hacia dicho producto, como bien he mencionado anteriormente lo que se busca con este estudio de mercado no es solo recabar datos sobre la aceptación del producto.

La empresa Gustillos presenta una aceptación moderada de un producto dentro del mercado de alimentos orgánicos, nos dedicaremos a encontrar las áreas de mejora en la aceptación de los productos y así mismo encontrar la detonante que haga aumentar de forma favorable las ventas de la empresa Gustillos.

Dichos datos serán obtenidos mediante la aplicación de un test para comprobar o refutar las aseveraciones mencionadas antes.



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

Objetivos

Objetivo general

- 1.- Conocer la percepción de estudiantes de la Licenciatura en Comercio Internacional y Aduanas del tercer ciclo de formación sobre las galletas de malanga Nuyitas

Objetivos específicos:

- 1.- Evaluar el nivel de conocimiento de la malanga por parte de los estudiantes de la Universidad Politécnica del Golfo de México.
- 1.- Identificar las estrategias pertinentes para promover el consumo de galletas de malanga en la Universidad Politécnica del Golfo de México.
- 2.- Conocer la disposición de los estudiantes a consumir productos elaborados por proyectos emprendedores nacidos en la UPGM.

II. Metodología

Se utilizará el método de encuesta mediante el empleo de un cuestionario conformado por 10 preguntas. La aplicación de dicha encuesta será efectuada a los alumnos del tercer ciclo de formación de la Licenciatura de Comercio



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

internacional y Aduanas de la UPGM. Del total de la población, se formaron dos grupos, diferenciándolos de la siguiente forma:

Al grupo A se le aplicara de forma presencial con el fin darle una degustación del producto, en este grupo se hará énfasis en las variables acerca del consumo del producto, se les presentara el embalaje del producto y se recolectaran datos acerca del atractivo visual del mismo.

Por otra parte para el grupo B será de forma electrónica y no se les dará degustación solo se les enviara imágenes de productos con sus empaquetados y se prestara principal atención en la variable acerca de la posibilidades de la compra del producto sin la necesidad de haberlo consumido antes. En ambos grupos se recolectaran datos para verificar loa aceptación de los productos creados por estudiantes de la misma universidad así como las mejoras que se le pudiesen hacer al producto, empaque y precio con el fin de aumentar su comercialización no solo dentro de la Universidad Politécnica del Golfo de México si no en el mercado de alimentos orgánicos.

Para el cálculo de la muestra se estableció un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%. La población fue de 65 estudiantes, resultando una muestra de 28 estudiantes que se dividieron en 14 estudiantes para el grupo A y 14 estudiantes para el grupo B. Para seleccionar a los estudiantes se aplicó un muestreo aleatorio simple $K= N/n$.

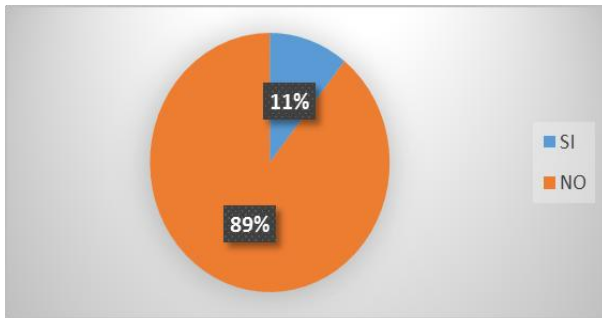
III. Resultados

En el siguiente apartado se presentaran algunas de las preguntas de las cuales se encontraron en los cuestionarios aplicados

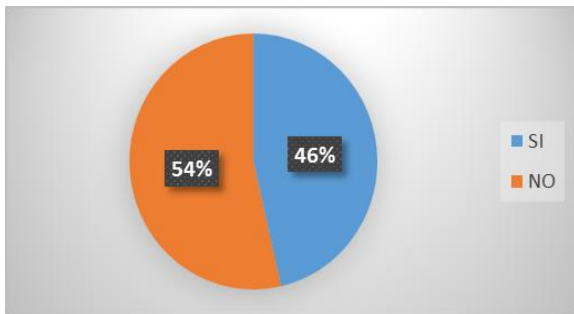


“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”
Multidisciplinario
21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

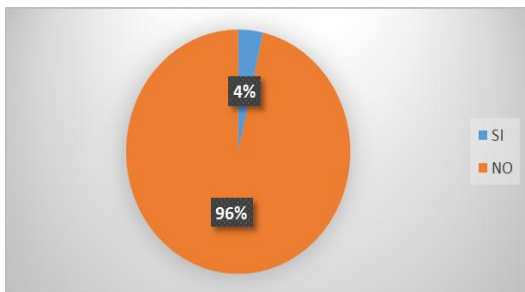
3.- ¿Ha comprado galletas de malanga nuyitas en la Cafetería de la Universidad Politécnica del Golfo de México?



5.- ¿Conoces la Malanga?



6.- ¿Conoces las propiedades funcionales de la Malanga?



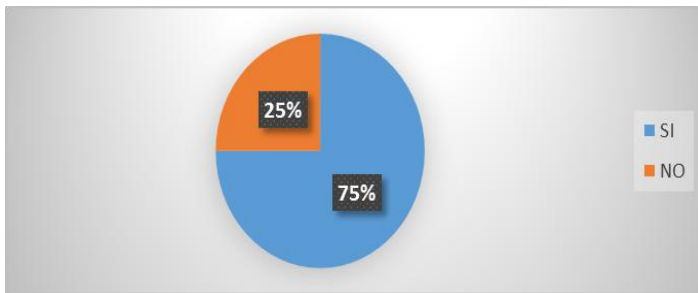


“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

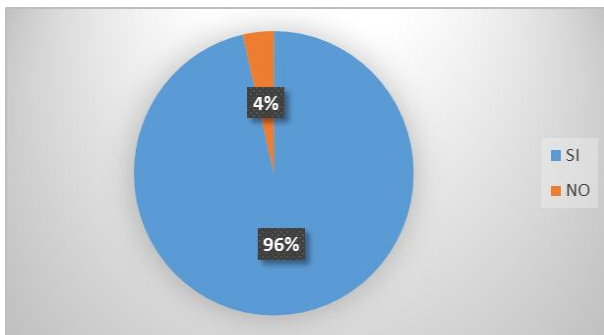
Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

9.- ¿Sabías que estos productos nacieron como proyecto emprendedor en la Universidad Politécnica del Golfo de México?



10.- Si existiera un estante de productos de emprendedores universitarios en nuestra cafetería ¿Compraría productos que elaboran los estudiantes de la Universidad Politécnica del golfo de México a través de proyectos emprendedores?



La pregunta número 7 se ha dejado al final por ser una pregunta abierta y en esta radica un punto importante de la estrategia.

De acuerdo a tu percepción de las galletas de malanga, ¿Qué recomendarías para mejorar el producto?

A lo cual respondieron que se deben mejorar el embalaje de las galletas y agregar la fecha de caducidad a las mismas por otro lado se menciona el hecho de generalizar un solo logotipo para los empaques ya que creen que es confuso reconocer la marca en el mercado.



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

IV. Conclusiones

Como pudimos observar en la sección anterior cubrimos los objetivos planteados, aunque cabe mencionar que los resultados son desalentadores, pero esto es un área de mejora bastante grande en cuestión del conocimiento de la malanga y sus propiedades puesto que en su mayoría los alumnos del tercer grado de formación de la carrera de comercio internacional y aduanas de la Universidad politécnica del Golfo de México presentan un índice elevado sobre el desconocimiento de este tubérculo nativo en el estado de Tabasco, con esto podemos asegurar que esta planta no es la única deben desconocer así como sus propiedades que en este caso son totalmente desconocidas, por otra parte el producto tiene una aceptación regular y lo que han recomendado son las modificaciones del empaquetado, sin embargo los datos de la investigación revelan que el noventa y seis por ciento de los jóvenes estudiantes del tercer ciclo de formación están dispuestos a comprar los productos de sus compañeros que sean creados por proyectos llevados a cabo en la universidad si existiese un estante emprendedor, con esto definimos que es importante retomar este hecho para poder respaldar el hecho de elaborar el estante emprendedor con fines de desarrollo para los proyectos emprendedores de la universidad así como lo ha sido la microempresa Gustillos en sus comienzos.

V. Bibliografía.

HUMBERTO RAFAEL BRAVO DELGADO (1), B. E. (2010). *ELABORACIÓN DE FRITURAS TIPO CHIPS DE MALANGA (COLOCASIA ESCULENTA) REDUCIDAS EN GRASA*. Acapulco, Guerrero, , México. .

Jesús Rodríguez-Miranda*, J. M.-R.-R.-B.-T.-C.-S. (2011). *Caracterización fisicoquímica, funcional y contenido fenólico de harina de malanga*



“CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN 2016”

Multidisciplinario

21 y 22 de abril de 2016, Cortazar, Guanajuato, México

(Colocasia esculenta) cultivada en la región de Tuxtepec, Oaxaca, México .
Tuxtepec, Oaxaca, México.

Ministerio de Asuntos Extranjeros de Francia en cooperación con el Instituto Interoamericano de Cooperación para la Agricultura. (1989). Compendio de Agronomía tropical volumen 2. En S. P. Cujo, *Compendio de Agronomía tropical* (pág. 671).

SIAP SAGARPA. (2014). SIAP SAGARPA. Obtenido de <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-producción-agricola-por-cultivo>