



México Dulce ® (A) *



En la pequeña planta de dulces mexicanos, también conocida como la dulcería situada en la Ciudad de Puebla, se percibía mucho entusiasmo en los últimos meses de 2000. Existían dos razones principales para ese entusiasmo. La primera era que acababan de derrotar a los empleados de la fábrica de Talavera en el partido de fútbol y la segunda y más importante, era que la empresa estaba desarrollando un nuevo empaque, charola o *blister*¹, que alargaba mucho más la vida de los dulces. Se veían más frescos, como acabados de hacer. Todos los estudios de mercado mostraban que esta nueva presentación era algo que le gustaba al cliente.

* Caso didáctico elaborado por Julieta Guiza, Profesora del Departamento Académico de Contabilidad del ITAM y Joel Ruíz, Asistente, con el objetivo de ser utilizado como base de discusión en clase y no para ilustrar la forma de manejar una situación administrativa. Derechos reservados conforme a la Ley Copyright © 2004 Instituto Tecnológico Autónomo de México. Prohibida su reproducción parcial o total sin permiso de la Escuela de Negocios del ITAM. Para ordenar copias llamar al 52 (55) 5628-4000 ext. 3400. Versión: Mayo de 2004.

¹ *Blister*: charola con espacios en la forma de los dulces que contiene.