

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR POR EL TITULO DE INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"

AUTORES:

MERCHÁN ANDRADE MANUEL ALEJANDRO

PEÑARRETA LOOR CARLA DANIELA

TUTOR:

CPA. PEDRO HUACÓN CRUZ

GUAYAQUIL, AGOSTO DEL 2017



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR POR EL TITULO DE INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"

AUTORES:

MERCHÁN ANDRADE MANUEL ALEJANDRO

PEÑARRETA LOOR CARLA DANIELA

TUTOR:

CPA. PEDRO HUACÓN CRUZ

GUAYAQUIL, AGOSTO DEL 2017

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN	
TÍTULO Y SUBTÍTULO: "PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"	
AUTOR/ES: Manuel Merchán Andrade Carla Peñarreta Loor	**TUTOR:** Cpa. Pedro Huacón **REVISOR:** Econ. Luis Fajardo
INSTITUCIÓN: Universidad de Guayaquil	**FACULTAD:** Facultad de Ciencias Administrativas
CARRERA: Ingeniería en Gestión Empresarial	
FECHA DE PUBLICACIÓN:	**No. DE PÁGS:** 128
TÍTULO OBTENIDO: Ingeniero en Gestión Empresarial	
ÁREAS TEMÁTICAS: Creación y Administración de una Empresa.	
PALABRAS CLAVE: Cereales, frutas, bebidas naturales, administración, comercialización, producción.	
RESUMEN: Cada vez es más difícil ignorar problemas relacionados a la baja nutrición y falta de actividad física que causa serías enfermedades y reducciones de los niveles de salud en la sociedad. Está investigación fue elaborada para crear un entendimiento acerca de la elaboración y comercialización de bebidas naturales hechas de frutas y cereales para mejorar los hábitos alimenticios de las personas en la ciudad de Guayaquil. Esta es una investigación exploratoria y experimental, el método usado fue de medición, bibliográfico, las encuestas y referencias científicas fueron usados como instrumento, de los cuáles se obtuvo toda la información de la incidencia de buena nutrición relacionada a las frutas y cereales además del consumo de bebidas saludables. Se concluye que la creación de un emprendimiento que produzca bebidas hechas con frutas y cereales puede contribuir al mejoramiento de los hábitos alimenticios de la población y reducir el incremento de enfermedades relacionadas a la baja nutrición. Es recomendado profundizar la investigación del uso del desperdicio de la fruta como las semillas y la cáscara para la elaboración de mermeladas y productos de belleza.	
No. DE REGISTRO (en base de datos):	No. DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (trabajo de titulación en la web):	
ADJUNTO PDF:	☒ SI ☐ NO
CONTACTO CON AUTOR/ES Manuel Alejandro Merchán Carla Daniela Peñarreta	Teléfono: 0981384738 0998468369	E-mail: ma.alejand@gmail.com carladanis_14@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Secretaría de la Facultad
Teléfono: (593) 04 596830	E-mail: fca.infocomputo@ug.edu.ec

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

HABIENDO SIDO NOMBRADO, PEDRO HUACÓN CRUZ, COMO TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN DE GRADO COMO REQUISITO PARA OPTAR POR TITULO DE -- INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL **PRESENTADO** POR LOS EGRESADOS:

MERCHÁN ANDRADE MANUEL ALEJANDRO **CON C.I #** 0925356487

PEÑARRETA LOOR CARLA DANIELA **CON C.I#** 1900753706

TEMA: "PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"

CERTIFICO QUE: HE REVISADO Y APROBADO EN TODAS SUS PARTES, ENCONTRÁNDOSE APTO PARA SU SUSTENTACIÓN.

CPA. PEDRO HUACÓN CRUZ

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DE URKUND



CPA. PEDRO HUACÓN CRUZ

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DE SISTEMA ANTIPLAGIO

En calidad de tutor de Titulación, nombrado por el consejo Directorio de la facultad de ciencias Administrativas de la Universidad de Guayaquil, con respecto al trabajo de titulación previo para optar por el título de Ingeniero en Gestión Empresarial presentado por los egresados :

Manuel Alejandro Merchán Andrade CI: 092535648-7

Carla Daniela Peñarreta Loor CI: 190075370-6

Cuyo Tema:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"

Certifico haber revisado el informe arrojado por el software de Antiplagio URKUND el cual dio un resultado del 2% y que las fuentes detectadas por el mismo trabajo en mención se encuentra debidamente citadas de acuerdo a las Normas APA vigentes por lo que el presente Trabajo de Titulación es de su total autoría.

CPA. PEDRO HUACÓN CRUZ.

TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

RENUNCIA DE DERECHOS DE AUTOR

POR MEDIO DE LA PRESENTE CERTIFICO QUE LOS CONTENIDOS DESARROLLADOS EN ESTE TRABAJO DE TITULACIÓN SON DE ABSOLUTA PROPIEDAD Y RESPONSABILIDAD DE:

Merchán Andrade Manuel Alejandro **C.I. # 092535648-7**

Peñarreta Loor Carla Daniela **C.I. # 190075370-6**

Cuyo tema es:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO QUE ELABORE Y COMERCIALICE BEBIDAS NATURALES HECHAS DE FRUTAS Y CEREALES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL"

DERECHOS QUE RENUNCIAMOS A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, PARA QUE HAGA USO COMO A BIEN TENGA.

Manuel Alejandro Merchán Andrade
CI: 0925356487

Carla Daniela Peñarreta Loor
CI: 1900753706

DEDICATORIA

Dedico de manera muy especial este trabajo de titulación a mis padres por su apoyo incondicional en cada etapa de mi vida, por inculcarme buenos valores, por creer en mí y alentarme en mi vida académica y profesional. A mi hermana por ser una amiga y estar presente con sus consejos.

A mi mejor amiga y compañera de trabajo de titulación Carla por haber estado a mi lado y haber sido mi compañera muchas veces durante mi vida académica, por ser una inspiración durante todos estos años y ser parte fundamental de mi formación personal y profesional.

Manuel Alejandro Merchán Andrade

DEDICATORIA

Dedico de manera especial a mis padres Segundo y Susana; pues ellos sentaron en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación. A mis hermanos Juli, Wendy, Ronald, Johanna y mi sobrina Emily; pues ellos fueron el principal cimiento para la construcción de mi vida profesional.

Por supuesto también dedico mi trabajo de titulación a Manuel, por estar presente no solo en esta etapa tan importante de mi vida, sino en todo momento ofreciéndome su apoyo incondicional en todo momento y buscando siempre lo mejor para mí.

Carla Daniela Peñarreta Loor

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres y mi hermana por apoyar cada decisión que he tomado y guiarme en todo momento hacia el éxito. Agradezco a mi compañera de titulación Carla, por sus conocimientos, comprensión, paciencia, dedicación, profesionalismo y esa gran habilidad para inspirar a las personas.

Agradezco a la universidad por haber sido una fuente de conocimiento invaluable y haber sido el lugar donde he podido realizarme como profesional por completo, así mismo a cada docente que me brindó sus conocimientos durante toda mi vida académica.

Agradezco al Cpa. Pedro Huacón por haber sido uno de los profesores que más me alentó a seguir aprendiendo y por seguir siendo una guía durante la elaboración del trabajo de titulación.

Y para finalizar también agradezco a todos mis amigos y compañeros de clase que me han enseñado el verdadero valor de la amistad.

Manuel Alejandro Merchán Andrade

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres y hermanos por su apoyo incondicional durante estos años en los que he realizado mi formación profesional, por apoyarme, brindarme consejos, confianza y recursos para conseguirlo.

A mi compañero de trabajo de titulación, Manuel, por su esfuerzo, dedicación, comprensión, paciencia y compromiso para trabajar juntos.

Al Cpa. Pedro Huacón, por la disposición para compartir sus conocimientos, en los últimos años que nos ha guiado como profesor y por brindarnos su apoyo como tutor del trabajo de titulación.. También agradezco a la Ing. Augusta Jiménez por apoyarnos con su conocimiento en el campo de la Química para validar nuestra propuesta de negocio.

Por último agradezco a mis amigos y amigas, quienes han sido mis compañeros de clases en todos los semestres en la Universidad, ya que gracias al compañerismo y amistad que me han brindado han ayudado para que finalice mi carrera profesional.

Carla Daniela Peñarreta Loor

Resumen

Cada vez es más difícil ignorar problemas relacionados a la baja nutrición y falta de actividad física que causa serías enfermedades y reducciones de los niveles de salud en la sociedad. Está investigación fue elaborada para crear un emprendimiento acerca de la elaboración y comercialización de bebidas naturales hechas de frutas y cereales para mejorar los hábitos alimenticios de las personas en la ciudad de Guayaquil.

Esta es una investigación exploratoria y experimental, el método usado fue bibliográfico y de medición, las encuestas y referencias científicas fueron usadas como instrumento, de los cuáles se obtuvo toda la información de la incidencia de una buena nutrición relacionada a las frutas y cereales además del consumo de bebidas saludables.

Se concluye que la creación de un emprendimiento que produzca bebidas hechas con frutas y cereales puede contribuir al mejoramiento de los hábitos alimenticios de la población y reducir el incremento de enfermedades relacionadas a la baja nutrición. Es recomendado profundizar la investigación del uso del desperdicio de la fruta como las semillas y la cáscara para la elaboración de mermeladas y productos de belleza.

Palabras claves: Cereales, Frutas, Bebidas naturales, Administración, Comercialización, Producción.

Abstract

Every time it's harder to ignore the increase of problems related to poor nutrition and lack of physical activity that causes serious illness and decreases health levels in society. This research was elaborated in order to create an entrepreneurship about the elaboration and commercialization of natural drinks made of fruits and cereals in order to improve eating habits of people in Guayaquil city.

This is an exploratory and experimental research, the method used was bibliographic and of measurement, significant references and surveys were used as instruments, from which it was obtained all the information of the incidence of good nutrition related to fruits and cereals and the consumption of healthy drinks.

It is concluded that the creation of an entrepreneurship which produces drinks made of fruits and cereals can contribute to the population improving their eating habits and reducing the increase of diseases related to poor nutrition. It is recommended to deepen the research on the use of fruit waste as shells and seeds for the elaboration of jam and beauty products.

Key words: cereals, fruits, natural drinks, administration, commercialization, production.

TABLA DE CONTENIDOS

PORTADA……..i

FICHA REPOSITORIO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA…….ii

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR iii

CERTIFICACIÓN DE SISTEMA ANTIPLAGIO v

RENUNCIA DE DERECHOS DE AUTOR vi

DEDICATORIA vii

AGRADECIMIENTO ix

Resumen xi

Abstract xii

Índice de Tablas xvi

Índice de Figuras xviii

Índice de Apéndices xix

INTRODUCCIÓN 1

CAPITULO I 2

1.1. Formulación del problema 2

1.2. Objetivo General 2

1.3. Objetivos Específicos 2

1.4. La sistematización de los fundamentos teóricos y metodológicos que sirven de sustento científico al trabajo. 3

1.5. Determinación del estado actual de la problemática que se aborda en el trabajo. 7

1.6. Propuesta de solución a la problemática que se aborda. 7

1.7. Validación de la propuesta de solución planteada. 7

1.8. Métodos del nivel teórico utilizados. 8

1.9. Métodos del nivel empírico utilizados. 8

1.10. Métodos estadístico matemáticos. 8

1.11. Tipo de investigación. 9

1.12. Alcance de la investigación. 9

1.13. Población y muestra. 10

1.14. Significación social y pertinencia de lo que se investiga. 11

1.15. Significación practica de lo que se investiga. 11
1.16. Breve explicación de la estructura de Trabajo de Titulación por capitulo. 12
1.16.1. Resumen Capítulo 1: 12
1.16.2. Resumen Capítulo 2: 12
1.16.3. Resumen Capítulo 3: 12
1.16.4. Resumen Capítulo 4: 13
CAPITULO II 15
2.1. Marco teórico metodológico de la investigación. 15
2.2. Antecedentes del problema que se investiga. 16
2.3. Fundamentos teóricos y metodológicos que permiten la sustentación científica de la problemática que se investiga y la propuesta de solución. 17
2.4. Identificación y conceptualización de los términos básicos y variables de la investigación. 19
2.5. Operacionalización de las variables conceptualizadas. 20
2.6. Categorización de las variables operacionalizadas. 20
CAPITULO III. 22
3.1. Diagnóstico del estado actual de la problemática que se investiga. 22
3.2. Explicación de los resultados obtenidos mediante los métodos aplicados. 39
3.3. Interpretación de los resultados del diagnóstico. 40
CAPITULO IV 42
4.1. DESCRIPCION DEL NEGOCIO 42
4.1.1. Misión 42
4.1.2. Visión 42
4.1.3. Objetivos generales 42
4.1.4. Objetivos específicos 42
4.1.5. Descripción de las líneas de productos y/o servicios 42
4.1.6. Cadena de valor 43
4.1.7. Análisis FODA 44
4.1.8. Análisis de la empresa 45
4.2. PLAN DE MARKETING 52

4.2.1. Análisis sectorial 52
4.2.2. Mercados meta. Posicionamiento 56
4.2.3. Estrategia de marketing 57
4.3. PLAN DE ADMINISTRACION Y RRHH 65
4.3.1 El equipo gerencial, antecedentes, cargos y responsabilidades, conocimientos, actitudes y habilidades en función del proyecto. 65
4.3.2. Cantidad de personal y perfiles de los puestos clave 68
4.3.3. Organigrama 70
4.4. PLAN DE PRODUCCION 71
4.4.1. Materiales y materias primas 71
4.4.2. Fuentes de suministros y proveedores 74
4.4.3. Métodos y tecnologías de producción 75
4.4.4. Equipamiento 76
4.4.5. Riesgos críticos y planes de contingencia 77
4.5. PLAN FINANCIERO 77
4.5.1. Historial financiero 77
4.5.2. Proyecciones financieras a 5 años 78
4.5.3. Explicación y supuestos sobre los que se basan las proyecciones 93
4.5.4. Rendimiento potencial a los inversores, comparado con otras empresas del sector 93
Conclusiones. 94
Recomendaciones. 95
BIBLIOGRAFÍA. 96
ANEXOS. 100
APÉNDICE. 104
Apéndice A Encuesta 104
Apéndice B Entrevista 105

Índice de Tablas

Tabla Nº 1. Categorización de las variables operacionalizadas. 21
Tabla Nº 2. Género de las personas encuestadas. 24
Tabla Nº 3. Rango de edad de las personas encuestadas. 25
Tabla Nº 4. Consumo de frutas. 26
Tabla Nº 5. Frecuencia del consumo de frutas. 27
Tabla Nº 6. Consumo de cereales 28
Tabla Nº 7. Frecuencia del consumo de cereales. 29
Tabla Nº 8. Opinión sobre bebidas hechas de frutas y cereales. 30
Tabla Nº 9. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y cereales. 31
Tabla Nº 10. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos rojos y cereales. 32
Tabla Nº 11. Calificación a la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y cereales. 33
Tabla Nº 12. Calificación a la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75. 34
Tabla Nº 13. Calificación a la idea de comprar una bebida natural en supermercados y tiendas. 35
Tabla Nº 14. Datos de los participantes del Grupo Focal. 36
Tabla Nº 15. Calificaciones del Producto A del Grupo Focal. 37
Tabla Nº 16. Calificaciones del Producto B del Grupo Focal. 37
Tabla Nº 17. Calificaciones del Producto C del Grupo Focal. 37
Tabla Nº 18. Comparación de los productos presentados en el Grupo Focal. 38
Tabla Nº 19. Competidores de Frutirial. 50
Tabla Nº 20. Acciones de los competidores de la Empresa “Frutirial”. 55
Tabla Nº 21. Perfil del Gerente General. 68
Tabla Nº 22. Perfil del Contador. 68
Tabla Nº 23. Perfil del Gerente de Nutrición y control de Calidad. 69
Tabla Nº 24. Perfil del Gerente de Producción. 69
Tabla Nº 25. Perfil del Asistente de Producción 70
Tabla Nº 26. Materiales. 71
Tabla Nº 27. Proveedores de Frutirial 74
Tabla Nº 28. Composición de componentes para cada bebida 75
Tabla Nº 29. Equipamiento 76
Tabla Nº 30. Inversión inicial para el proyecto. 78
Tabla Nº 31. Descripción de Inversión Fija. 79

Tabla Nº 32. Descripción de Activos Diferidos. 79
Tabla Nº 33. Depreciación y Amortización 80
Tabla Nº 34. Fuentes de financiamiento 80
Tabla Nº 35. Amortización de crédito 81
Tabla Nº 36. Amortización del crédito por años 81
Tabla Nº 37. Gastos Administrativos y Financieros 82
Tabla Nº 38. Presupuesto nómina mensual 83
Tabla Nº 39. Presupuesto nómina a 5 años 83
Tabla Nº 40. Costos de materia prima 84
Tabla Nº 41. Cantidad a Producir por Producto 84
Tabla Nº 42. Costos de producción 85
Tabla Nº 43. Ingresos proyectados. 86
Tabla Nº 44. Ingresos proyectados a 5 años 86
Tabla Nº 45. Costos y gastos operativos proyectados. 87
Tabla Nº 46. Estado de Resultados Proyectado. 88
Tabla Nº 47. Balance General proyectado. 89
Tabla Nº 48. Flujo de caja proyectado. 90
Tabla Nº 49. Punto de Equilibrio en unidades. 91
Tabla Nº 50. Flujo de Efectivo neto. 92
Tabla Nº 51. Cálculo TIR Y VAN 92

Índice de Figuras

Figura 1. Género de las personas encuestadas. 24
Figura 2. Rango de edad de las personas encuestadas. 25
Figura 3. Consumo de frutas. 26
Figura 4. Frecuencia del consumo de frutas. 27
Figura 5. Consumo de cereales. 28
Figura 6. Frecuencia del consumo de cereales. 29
Figura 7. Opinión sobre bebidas hechas de frutas y cereales. 30
Figura 8. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y cereales. 31
Figura 9. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos rojos y cereales. 32
Figura 10. Calificación a la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y cereales. 33
Figura 11. Calificación a la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75. 34
Figura 12. Calificación a la idea de comprar una bebida natural en supermercados y tiendas. 35
Figura 13. Comparación de los productos presentados en el grupo Focal. 38
Figura 14.Cadena de Valor de la Empresa “Frutirial” 43
Figura 15. FODA 44
Figura 16. Logo del Negocio. 45
Figura 17. Matriz Mercado Producto. 46
Figura 18. Fuerzas Competitivas de Porter. 53
Figura 19. Marketing Mix. 57
Figura 20. Logotipo de la Empresa. 61
Figura 21. Ubicación de la Empresa Frutirial. 64
Figura 22. Organigrama de la Empresa 70
Figura 23. Etiqueta de la bebida “Frutirial” Frutos Rojos. 73
Figura 24. Punto de Equilibrio en unidades. 92
Figura 25. Manuel Merchán Andrade 100
Figura 26. Carla Peñarreta Loor 100
Figura 27. Manuel Merchán Andrade 101
Figura 28. Grupo Focal. 101
Figura 29. Grupo Focal. 102
Figura 30. Grupo Focal. 102
Figura 31. Ing. Dolores Augusta Jiménez. 103

Índice de Apéndices

Apéndice A.- Encuesta
Apéndice B.- Entrevista

INTRODUCCIÓN

La Globalización y los cambios constantes en el estilo de vida afectan las relaciones humanas, incluyendo la dieta de las personas. El porcentaje de personas con enfermedades causadas por malos hábitos alimenticios ha incrementado mundialmente a través de los años. Basu, Mckee, Galea y Struckler (2013) expresaron que el consumo prolongado de bebidas azucaradas es uno de los factores que han contribuido al incremento de enfermedades como obesidad, diabetes y sobrepeso.

En países en vía de desarrollo como Ecuador, la situación es similar. Guayaquil, una de las ciudades más grandes del país, donde el estilo de vida agitado de sus habitantes causa que ellos no tengan tiempo suficiente para realizar actividad física por lo que promueve el consumo de comida rápida y bebidas gaseosas. Al mismo tiempo, se reduce el consumo de frutas y cereales.

Hay poca evidencia que, implementando frutas y cereales en la dieta diaria de las personas contribuya a reducir el porcentaje de enfermedades relacionadas a una dieta pobre. Este estudio tiene por objeto promocionar los beneficios de la implementación de las frutas y cereales, a través de la elaboración de bebidas que combinen las propiedades nutricionales de ambos, contribuyendo a reducir el riesgo de contraer enfermedades causadas por una dieta pobre de los ciudadanos de la ciudad de Guayaquil.

CAPITULO I

1.1. Formulación del problema

Las frutas y los cereales tienen el más alto valor nutricional, es común que las personas consuman frutas, pero no es que consuman cereales. La mejor manera para obtener los beneficios de ambos es mezclarlos. Una vida saludable es influenciada por muchos factores como la falta de consumo de cereales y frutas que producen problemas relacionados a la mala nutrición en los últimos años en la ciudad de Guayaquil. Previas investigaciones muestran que las frutas y los cereales son esenciales para tener una vida saludable.

¿Cómo crear un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales en la ciudad de Guayaquil?

1.2. Objetivo General

Elaborar un plan de negocios para la creación de un emprendimiento que produzca y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales para promover los hábitos alimenticios saludables de las personas en la ciudad de Guayaquil

1.3. Objetivos Específicos

1. Analizar los índices de nutrición de los ciudadanos de Guayaquil a través de encuestas e información oficial.

2. Comparar la información de artículos científicos sobre el beneficio del consumo de bebidas elaboradas a base de cereales con bebidas azucaradas comunes.

3. Diseñar un plan de negocios para crear un emprendimiento dedicado a la producción y comercialización de bebidas artesanales hechas de frutas y cereales en la ciudad de Guayaquil.

1.4. La sistematización de los fundamentos teóricos y metodológicos que sirven de sustento científico al trabajo.

Enfermedades causadas por malos hábitos alimenticios

Los malos hábitos alimenticios como el exceso de consumo de bebidas azucaradas y comida chatarra producen problemas en la salud, que fácilmente pueden desencadenar enfermedades graves si no se tiene una dieta adecuada. Según datos de la WHO (2017) la epidemia de obesidad y sobrepeso se está convirtiendo en un problema de salud pública en la mayoría de países, donde junto a la desnutrición se relaciona con el desarrollo de enfermedades crónicas como la diabetes.

Actualmente se atribuyen más muertes al sobrepeso que a la desnutrición, estas tendencias se deben a cambios en los patrones de nutrición, la usencia de actividad física y el abuso del consumo de comida rápida y bebidas azucaradas que van de la mano con cambios socioeconómicos en países desarrollados y en países en vías de desarrollo.

Basu, McKee, Galea y Stuckler (2013) expresan que el consumo de bebidas azucaradas se asocia significativamente con las tasas de obesidad, sobrepeso y diabetes tanto en países con ingresos medios y bajos. Los análisis de la industria proyectan que el consumo de bebidas azucaradas crezca un 15,7% en los próximos 5 años lo cual supone un riesgo en la salud pública y un aumento en las tasas de personas con enfermedades crónicas.

Las bebidas carbonatadas constituyen un porcentaje cada vez mayor en la ingesta diaria para lo cual las industrias innovan en la presentación de sus productos, reduciendo su contenido o porción e introduciendo opciones cada vez más saludables. (Kleiman, Ng, & Popkin, 2012).

Según Popkin, Adair, y Ng, (2012) es necesario evolucionar hacia una dieta más saludable sustituyendo productos procesados por alimentos más nutritivos y saludables para prevenir problemas relacionados con la nutrición en vez de centrarse en tratamientos médicos

y la regulación de productos que produzcan daños a la salud pública. Lähteenmäki (2013) explica que cada vez gana más interés el comercializar alimentos con beneficios especiales para la salud lo cual modifica la percepción de los consumidores hacia saber que alimentos adquirir dependiendo de si son o no beneficiosos para su salud.

Relación entre el estilo de vida y el consumo de alimentos saludables.

Para Szakály, Szente, Kövér, Polereczki y Szigeti, (2012) existe una relación significativa entre el estilo de vida de las personas y la preferencia de productos saludables. Los consumidores que se preocupan en mayor parte por su salud y por los beneficios de los alimentos que consumen, prefieren adquirir alimentos naturales y alimentos funcionales. Los alimentos funcionales son productos que aparte de ofrecer los beneficios normales de sus componentes, poseen efectos beneficiosos en uno o más funciones del organismo humano ya sea mejorando la condición física del consumidor o evitando el riesgo de desarrollar ciertas enfermedades. La cantidad y forma de la ingesta de alimentos funcionales debe ser como se espera normalmente de un alimento común por lo cual la presentación de un alimento funcional no puede darse a manera de cápsula o píldoras.

Los alimentos funcionales representan innovaciones dentro de la industria alimenticia, debido a que tienen el objetivo de destacarse entre los competidores y sobretodo satisfacer las necesidades crecientes de los consumidores. Los alimentos funcionales desempeñan un papel importante en la demanda de alimento que aporte de manera substancial a la nutrición diaria y mejore las expectativas de vida mediante un estilo de vida saludable. (Bigliardi & Galati, 2013)

Beneficios de las frutas y cereales en la dieta diaria

Desde la antigüedad los cereales han formado parte de la alimentación básica humana, aportando fibra y siendo una buena fuente de proteínas y carbohidratos, cereales como el arroz, trigo, cebada, avena, lúpulo, centeno, y maíz se han usado de distintas formas para la alimentación en diferentes lugares alrededor del mundo.

La fibra dietética presente en los cereales es resistente a las digestión enzimática es por ello que una dieta rica en fibra como cereales, frutos secos, frutas y verduras tiene un efecto beneficioso en la salud de las personas debido a que el consumo de estos productos se relaciona con las disminución de varias enfermedades. Los cereales se pueden usar en diversos ámbitos como la panadería, bebidas y productos cárnicos, esta transformación de la fibra dietética altera sus propiedades y las mejora. (Dhingra, Michael, Rajput, & Patil, 2012).

Cereales

Ortega, Vizuete, Ortega y Rodríguez (2015) recomiendan consumir tres o más raciones de cereales integrales de grano completo al día, sin embargo, esta norma no se cumple en nuestro entorno. Los cereales de grano completo aportan cantidades elevadas de hidratos de carbono, fibra vitaminas y minerales, cuya contribución a la dieta media ayuda a alcanzar las ingestas recomendadas y por lo que su consumo en la cantidad aconsejada supone un beneficio nutricional. El consumo de cereales se asocia con una protección frente al padecimiento de ciertas enfermedades crónico-degenerativas (cardiovasculares, diabetes, síndrome metabólico y cáncer) ayudando en el mantenimiento de las alud digestiva y del peso corporal, incluso se asocia el consumo de cereales con una posible mejora en la microbiota intestinal y una mayor protección antioxidante. Cavazos y Gonzalez (2013) indican que las proteínas del trigo y del arroz tienen propiedades anticancerígenas, el trigo y la cebada,

mostraron la mayor diversidad y abundancia de proteínas entre los cereales dando a entender que los granos de cereales son una parte nutritiva dentro de una dieta saludable.

Frutas

El consumo de frutas en la dieta diaria otorga muchos beneficios a las personas que las consumen de manera prolongada. Algunos beneficios relacionados al consumo de frutas son sus efectos beneficiosos en relación a la prevención de distintos tipos de cáncer y de enfermedades cardiovasculares. (Martinez, Vidal, & Laureate, 2008).

Loef y Walach (2012) han considerado que el consumo regular de frutas y hortalizas está relacionado a una reducción del riesgo de padecer demencia relacionada a la edad. El aumento en la dieta diaria de hortalizas y frutas también se relaciona con menores tasas de deterioro cognitivo. Para Heim, Angers, Léonhart, y Ritz (2012) la mora azul y el arándano poseen propiedades antiinflamatorias y neuroactivas, determinaron que tienen beneficios fenólicos y antioxidantes mayores a otros frutos, estos frutos pueden ser usados con objetivos terapéuticos en neurología y psiquiatría.

Un ejemplo de familia de frutas con propiedades anticancerígenas son los frutos rojos, por ejemplo, la fresa, frambuesa, mora, cereza y arándanos. Estos frutos debido a su alto contenido de fitoquímicos son beneficiosos para evitar varios tipos de cáncer.

Hannum (2004) demuestra que la exposición a compuestos de estos frutos evita la aparición de células cancerígenas, así como la progresión de tumores. Otra clase de frutos son los frutos cítricos. Los frutos cítricos han sido valorados durante mucho tiempo como parte de una dieta nutritiva y sabrosa, son una fuente de vitaminas, minerales y fibra dietética que son esenciales para el crecimiento, desarrollo y el bienestar nutricional en general, sin embargo, también poseen otros compuestos biológicamente activos que pueden ayudar a reducir el riesgo de muchas enfermedades crónicas. (Economos, Clay, 1999).

1.5. Determinación del estado actual de la problemática que se aborda en el trabajo.

En ciudades con alta densidad poblacional como Guayaquil, el estilo de vida acelerado de sus habitantes produce deficiencias en su alimentación debido al alto consumo de bebidas azucaradas y comida chatarra. Estos factores incrementan las enfermedades relacionadas a los malos hábitos alimenticios como, sobrepeso, obesidad y diabetes. Al mismo tiempo disminuyen el consumo de frutas, vegetales y cereales, así como productos elaborados de manera natural que contribuyan a mantener una buena salud.

1.6. Propuesta de solución a la problemática que se aborda.

Realizar un análisis de mercado para establecer la demanda potencial y las preferencias existentes de las personas en relación al consumo de frutas y cereales con el fin de comercializar una bebida que combine ambos según sus valores nutricionales y de esta manera determinar la viabilidad de esta propuesta para la producción y comercialización de ésta bebida en el mercado local. Existe evidencia de que implementar frutas y cereales en la dieta diaria de las personas contribuye a reducir el porcentaje de enfermedades relacionadas a malos hábitos alimenticios.

Una bebida que mezcle ambos componentes (frutas y cereales) puede contribuir al consumo diario de fibra, vitaminas, minerales y antioxidantes que el cuerpo necesita a diario para mantenerse saludable, previniendo de esta manera enfermedades crónicas y aportando un alto valor nutricional de manera deliciosa y atractiva al público que usualmente no tiene tiempo o no disfruta comiendo estos alimentos.

1.7. Validación de la propuesta de solución planteada.

Definir las estrategias de producción y comercialización que permitan la conducción de un análisis de mercado en la ciudad de Guayaquil para establecer el nicho de mercado y la demanda potencial existente para bebidas elaboradas con pulpa de fruta y extracto de cereales

y si esta permite viabilizar una propuesta para su producción y comercialización en el mercado local.

1.8. Métodos del nivel teórico utilizados.

Se utilizará el método analítico, porque se realizó un análisis referente al tema de investigación para validar la solución planteada a través de la creación de un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas a base de frutas y cereales, estudiando el mercado objetado. Es necesario realizar el levantamiento de información de una manera exhaustiva, tomando como fuente entes oficiales e investigaciones validadas que justifiquen la necesidad de implementar una bebida sana para reducir los malos hábitos alimenticios en el contexto que se ha enfocado.

1.9. Métodos del nivel empírico utilizados.

El método empírico se utilizará de una manera deductiva, basándose en la experiencia que se adquirirá al estudiar a la población en la cual se ha enfocado, para poner en marcha el plan de negocios de una bebida que elabore y comercialice bebidas de frutas y cereales para mejorar los hábitos alimenticios de las personas en la ciudad de Guayaquil. En este método se aplica la experiencia que se ha obtenido mediante la observación de información que respalde la investigación y la solución planteada.

1.10. Métodos estadístico matemáticos.

Se realiza un proceso que parte con la determinación de la muestra a utilizar para la investigación, luego se realiza el levantamiento de la información y por consiguiente el procesamiento de la información obtenida para determinar si la idea del plan de negocios de un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas de frutas y cereales en la ciudad de Guayaquil es factible, respaldando esta información con instrumentos estadísticos y matemáticos aplicados correctamente; tales como la determinación de la muestra a encuestar

mediante la aplicación de su respectiva fórmula para obtener un dato exacto que sea representativo de la población donde se establecerá esta empresa.

1.11. Tipo de investigación.

Este estudio es una investigación de tipo exploratorio-descriptivo. Es una investigación exploratoria porque busca conocer las preferencias de los consumidores de una manera local, sus hábitos alimenticios y la incidencia de una buena dieta en relación a una buena salud, temas poco estudiados en la realidad local, con los cuales puede ser posible obtener información nueva que permita alcanzar el objetivo de la investigación, el cual es determinar si la creación de un emprendimiento que produzca y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales tendrá la aceptación esperada en el mercado, por lo que es además una investigación descriptiva.

1.12. Alcance de la investigación.

Esta investigación es de tipo exploratorio, siendo importante porque la investigación está enfocada en un sector del mercado que no hado explorado en la ciudad de Guayaquil, el mercado de las bebidas azucaradas está copado, es por ellos que se está explorando el mercado de bebidas saludables, conservando sus nutrientes y al mismo tiempo un buen sabor.

Para desarrollar esta investigación se tomaron en consideración investigaciones que se han realizado en otros lugares como artículos, libros, revistas. En base a estas investigaciones se ha decidido realizar un estudio en el contexto de Guayaquil para determinar si una bebida elaborada a base de frutas y cereales podría tener aceptación en este mercado.

1.13. Población y muestra.

Población

Lind, Marchal y Wathen (2012) concluyeron que, "La población es un conjunto de individuos u objetos de interés o medidas que se obtienen a partir de todos los individuos u objetos de interés" (p. 7).

La población que se tomará como base para el estudio, son los habitantes de todas las edades de la ciudad de Guayaquil, según datos obtenidos del INEC (2016), son 1´158.221 hombres y 1´192.694 mujeres que suman un total de 2´350.915.

Muestra

Lind, Marchal y Wathen (2012) expresaron que, "Muestra es una porción o parte de la población de interés" (p. 7).

Al conocer que el número de habitantes de la ciudad de Guayaquil se procederá a aplicar la fórmula para calcular el tamaño de la muestra.

$$\boldsymbol{n} = \frac{N\,\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

Donde:

- n = tamaño de la muestra.
- N = tamaño de la población.
- σ = desviación estándar de la población.
- Z = valor obtenido mediante nivel de confianza.
- e = limite aceptable de error muestral.

$$\boldsymbol{n} = \frac{2´350.915 * 0{,}5^2 * 1{,}96^2}{(2´350.915 - 1) * 0{,}05^2 + 0{,}5^2 * 1{,}96^2}$$

$$\boldsymbol{n} = \frac{2´350.915 * 0{,}25 * 3{,}8416}{(2´350.914) * 0{,}0025 + 0.25 * 3{,}8416}$$

$$\boldsymbol{n} = \frac{2257818.766}{5881.3766}$$

$$\boldsymbol{n} = 384 \text{ Personas}$$

En el resultado obtenido podemos observar que la muestra necesaria para el estudio es de 384 observaciones.

1.14. Significación social y pertinencia de lo que se investiga.

Esta investigación tiene como propósito medir la posibilidad que tiene de entrar al mercado un emprendimiento que produzca comercialice bebidas de frutas y cereales en la ciudad de Guayaquil, mediante la realización de un plan de negocios que permita establecer si es factible la idea de negocio.

1.15. Significación practica de lo que se investiga.

Al materializar esta empresa, se pretende ofrecer una bebida elaborada a base de frutas y cereales que sea saludable y deliciosa, asequible para las personas en la ciudad de Guayaquil, para disminuir el consumo de bebidas poco nutritivas y al mismo tiempo contribuir a la reducción o prevención de enfermedades relacionadas a los malos hábitos alimenticios.

1.16. Breve explicación de la estructura de Trabajo de Titulación por capitulo.

1.16.1. Resumen Capítulo 1:

En este capítulo se presenta la formulación del problema el cual es ¿Cómo crear un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas hechas de frutas y cereales en la ciudad de Guayaquil? Adicionalmente se detalla el objetivo general y los objetivos específicos entre los cuales está analizar toda la información científica relacionada a la problemática, determinar las preferencias de consumo de los habitantes de la ciudad de Guayaquil y diseñar un plan de negocios que permita establecer una empresa que elabore las bebidas elaboradas a base de frutas y cereales. Además, se explica los fundamentos teóricos en los que se basa el trabajo de investigación, su alcance, el cálculo de la muestra a usarse y se detalla un resumen de la estructura de la investigación por cada capítulo.

1.16.2. Resumen Capítulo 2:

En este capítulo se detalla el marco teórico metodológico de la investigación, los fundamentos en los que se sustenta la investigación además de los antecedentes de desarrollo de la idea del proyecto y los conceptos de las teorías utilizadas a lo largo de la investigación como DOFA y los tipos de variables. Se identifica la variable independiente el promover los hábitos alimenticios saludables de los habitantes en la ciudad de Guayaquil y como variable dependiente el emprendimiento que satisfaga esa necesidad y que será sustentado mediante encuestas, entrevistas y grupos focales.

1.16.3. Resumen Capítulo 3:

Dentro del capítulo 3 se explica a profundidad los métodos científicos utilizados para sustentar el emprendimiento propuesto. Se detalla la entrevista a la Ing. Química Augusta

Jiménez docente encargada de uno de los laboratorios de la facultad de ingeniería química de la Universidad de Guayaquil quien manifestó los beneficios de incluir frutas y cereales en la alimentación diaria para contrarrestar los problemas de salud causados por malos hábitos alimenticios y la viabilidad de incluir una bebida natural que mezcle estos dos componentes aportando con fibra, proteínas y minerales necesarios tanto en niños debido a su etapa de crecimiento, universitarios y adultos debido a su gasto calórico y al poco tiempo que tienen para alimentarse de forma adecuada. Además, se detalla los resultados de las encuestas realizadas sobre la factibilidad del proyecto así mismo se explica los resultados obtenidos del grupo focal que determinan el grado de aceptación del producto en ámbitos como sabor, color, dulzura, textura y presentación.

1.16.4. Resumen Capítulo 4:

En el resumen del capítulo 4 se explica la propuesta de negocio en respuesta a la problemática manifestada dando a conocer el emprendimiento que elaboraría Frutirial, se determina la misión, visión de la empresa, su objetivo general y los específicos respecto a su actividad productiva, la descripción de las líneas de producto, el análisis FODA, su producto, mercados y clientes así como los tipos de recursos que se utilizarán para el desarrollo del emprendimiento, los competidores y los factores claves de éxito para que el proyecto sea rentable a corto y largo plazo. Se detalla el plan de marketing donde se muestra el análisis sectorial, las fuerzas competitivas a las que se enfrentaría la empresa, la estrategia de marketing que va a ser utilizada y se detalla las 4P del producto junto a los canales de distribución y la ubicación de la empresa. Dentro de este capítulo se desarrolla el plan de administración y RRHH que detalla los perfiles, funciones, conocimientos y actitudes que debe tener cada colaborador de la empresa en función del proyecto y el plan de producción

que detalla a profundidad los materiales y la materia prima, proveedores y equipamiento a utilizar.

Para finalizar se propone el plan financiero de la empresa que detalla la inversión que se debe realizar, la forma de financiamiento, los ingresos, egresos, proyecciones financieras y los estados financieros proyectados a 5 años que demuestran la viabilidad financiera del proyecto.

CAPITULO II

2.1. Marco teórico metodológico de la investigación.

Se debe identificar los conceptos básicos que intervienen en la investigación:

Hábitos alimenticios saludables

Los hábitos alimenticios juegan un papel muy importante en la vida de las personas, depende de los hábitos alimenticios de cada persona para que ellos puedan desenvolverse perfectamente. Izquierdo, Armenteros, Lancés y Martín (2004) se refirieron a la nutrición como un factor indispensable para que una persona pueda desempeñarse de una manera adecuada, mezclando las proporciones optimas de alimentos que contengan nutrientes para el correcto funcionamiento del cuerpo humano. Por otro lado, Parales (2006) expresó que, "Cuando comemos no sólo expresamos un acto individual, sino que materializamos en una actividad las condiciones de producción económica, temas morales, normas grupales, la construcción colectiva de lo comestible, tradición, entre otros" (p. 614.). Al momento de practicar los hábitos alimenticios, sean estos saludables o no, se demuestra un compendio de detalles de cada ser humano, reflejándose a través de su forma de alimentar, al mismo tiempo que estos hábitos alimenticios tendrán repercusión a corto o largo plazo sobre el estado de salud de cada persona.

Bebidas Naturales

Rivera et al. (2008) dijeron que una dieta saludable no requiere necesariamente de líquidos, una persona sana puede tener una dieta que solo contenga agua potable, pero se puede incorporar bebidas diversas de acuerdo a la preferencia de los consumidores. Existe gran variedad de bebidas en el mercado, la mayoría de ellas no aportan con los nutrientes necesarios para contribuir a que la dieta alimenticia de las personas sea balanceada de acuerdo a la necesidad de cada persona. Generalmente cada comida es acompañada por una bebida, ciertas bebidas aportan una cantidad alta de calorías, pero no la suficiente de

nutrientes, es por eso, que se desea implementar una bebida natural y deliciosa que complemente a cada comida.

Cereales

La fibra que aportan los cereales es considerada fundamental para poder alcanzar un buen estado de salud (Almeida-Alvarado, Aguilar-López, & Hervert-Hernández, 2014). Los cereales son alimentos esenciales en la dieta diaria de las personas porque aportan con fibra ayudando a regular el funcionamiento del cuerpo humano. Pizarro, Ronco, y Gotteland (2014) expresaron que los ß-glucanos son fibras que se encuentran principalmente en la cebada y la avena, que tienen efecto en el colesterol de las personas. De Mora y Conde (2010) manifestaron que, "Debemos tener en cuenta que una dieta rica en fibra a partir de los alimentos es una dieta rica en cereales, legumbres hortalizas y frutas, pero pobre en grasas y productos de origen animal" (p. 148). Los cereales no suelen incluirse en la dieta diaria, más bien son consumidos ocasionalmente a pesar de que aportan con muchos nutrientes.

Frutas

Para Jacoby y Keller (2006) la producción y comercialización de frutas y verduras tiene un incremento significativo, siendo una oportunidad de oro para introducir las frutas al mercado de manera intensiva. Las frutas son conocidas por sus nutrientes, teniendo efectos de reducción y prevención de distintas enfermedades. Una dieta que contenga una proporción adecuada de frutas puede ayudar a disminuir el riesgo de enfermar de cáncer o el sistema cardiovascular, recomendando consumir al día como mínimo dos porciones de frutas (Guzmán & Roselló, 2003).

2.2. Antecedentes del problema que se investiga.

Se tomó como base el Proyecto Integrador de Saberes de nuestra autoría donde se plantea elaborar y comercializar una bebida a base de extractos de cereales y pulpa de frutas en la ciudad de Guayaquil.

La idea surgió como tema para el Proyecto Integrador de Saberes realizado en octavo semestre, donde se decidió crear una bebida nutritiva y deliciosa que sirva como suplemento de bebidas azucaradas, que puede ser consumido por todas las personas. Tomando en cuenta que enfermedades como la obesidad, diabetes, colesterol ha aumentado con el tiempo, siendo uno de los principales factores, el estilo de vida agitado de los ciudadanos en Guayaquil, reduciendo el tiempo para alimentarse correctamente lo que hace que las personas se inclinen a consumir comida rápida.

Es por eso la idea de introducir en el mercado una bebida que mezcle los nutrientes de los cereales y las frutas para que pueda sustituir las bebidas azucaradas, estando a fácil alcance de los consumidores en la ciudad de Guayaquil.

2.3. Fundamentos teóricos y metodológicos que permiten la sustentación científica de la problemática que se investiga y la propuesta de solución.

Plan de Negocios

El plan de negocios es indispensable para que la idea de negocio pueda ser plasmada correctamente.

Villarán (2009) afirma:

> Hacer un plan de negocios para cada idea de negocio, es necesario, porque reduce el riesgo y la posibilidad de fracaso de cualquier iniciativa empresarial. Además, el plan de negocios es una herramienta fundamental para el empresario, pues le permite tomar decisiones de inversión, conseguir potenciales inversionistas y, sobre todo, guiar las operaciones de la empresa una vez que está en marcha. (p.31)

Para que el emprendimiento que estamos proponiendo tenga posibilidades más altas de éxito es necesario realizar un plan de negocios, en donde se detalle todos los aspectos relevantes para la puesta en marcha del negocio.

En el plan de Negocio se debe detallar todos los aspectos, comenzando con la sustentación de la idea de negocio a través de investigaciones que la respalden, donde se demuestre que el negocio es necesario para solucionar un problema que afecta a la sociedad.

Se validará la factibilidad del negocio mediante estudios estadísticos que proporcionen suficiente evidencia que el emprendimiento planteado tendrá acogida en el mercado deseado, a posterior se realizará la respectiva interpretación de los datos obtenidos para respaldar la idea de negocio.

Se tomarás en cuenta todos los procesos; administrativos, productivos, financieros, donde se detalle todos los aspectos referentes, para tomar como guía el plan de negocios, y que pueda ser modificado levemente cuando la empresa esté en marcha en caso de afectación a la empresa por factores ajenos.

Por otro lado, Rendón (2014) manifiesta que; "Invertir en un negocio sin realizar estudios previos es como lanzar una moneda al aire: no se conocen las posibilidades de triunfar o fracasar" (p. 3). El plan de negocios aumenta las posibilidades de que la empresa tenga éxito, sin incertidumbre del futuro de la empresa, porque con este plan se desarrolla la idea de negocio hasta lograr consolidarse como una empresa estable con mayores oportunidades en el mercado.

FODA

En el plan de negocios es fundamental un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) por sus siglas. Se analiza cuatro variables del entorno de la empresa, que forman el estudio situacional de la empresa más conocido como FODA, que benefician a la empresa directamente al hacer un análisis completo (Rojas, 2009). Ponce (2007) expresó que; "El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas" (p. 114).

El análisis FODA se lo puede dividir en dos partes, el diagnostico interno de la empresa en el cual participan las fortalezas y debilidades, los que están al alcance de la empresa para modificarlos a su favor; también está el diagnostico externo donde intervienen las amenazas y oportunidades, estos factores no los puede modificar la empresa, es decir son sucesos ajenos con los cuales la empresa puede verse afectada o beneficiada. Este análisis es fundamental porque se toma en cuenta todos los factores que afectan a la empresa, permitiendo realizar planes de contingencia ante diversos sucesos, aprovechando al máximo cada factor y volviéndolos en beneficio del negocio.

2.4. Identificación y conceptualización de los términos básicos y variables de la investigación.

Para conceptualizar los términos básicos de la investigación, se comienza identificando las variables dependiente e independiente, descritas a continuación:

- Variable Dependiente

Emprendimiento que elabore y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales.

- Variable Independiente

Promover los hábitos alimenticios saludables de las personas en la ciudad de Guayaquil.

Emprendimiento: Acción orientada a emprender un negocio.

Bebidas naturales: Bebidas elaboradas a partir de frutas, vegetales o cereales que conservan sus propiedades sin ser alteradas por productos químicos.

Cereales: Grano usado en la alimentación humana y animal tanto por sus beneficios nutricionales y digestivos.

Frutas: Fruto maduro de una determinada planta.

Hábitos alimenticios saludables: Conjunto de hábitos adquiridos a lo largo de la vida que consisten en la ingesta de alimentos de forma equilibrada y proporcional a las necesidades de cada persona para cubrir todas las necesidades nutritivas y energéticas.

Alimento funcional: Alimento que aparte de otorgar los beneficios propios de sus componentes, posee efectos beneficiosos en uno o más funciones del organismo.

Elaborar: Proceso de transformación de un producto, sistema o método mediante un proceso adecuado.

Comercializar: Acción de poner en venta un producto.

2.5. Operacionalización de las variables conceptualizadas.

Con el fin de determinar las variables se debe partir del problema a investigar: ¿Cómo crear un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales para promover los hábitos alimenticios saludables de las personas en la ciudad de Guayaquil? A continuación, identificamos las variables dependiente e independiente:

- Variable Dependiente

Emprendimiento que elabore y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales.

- Variable Independiente

Promover los hábitos alimenticios saludables de las personas en la ciudad de Guayaquil.

2.6. Categorización de las variables operacionalizadas.

En la siguiente tabla, se detalla la categorización de las variables operacionalizadas de la empresa “Frutirial”.

Tabla Nº 1. Categorización de las variables operacionalizadas.

VARIABLES	DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO DE MEDICIÓN
Variable Dependiente	Emprendimiento que elabore y comercialice bebidas naturales hechas de frutas y cereales.	Encuestas para determinar el mercado del producto. Entrevistas Grupo Focal para conocer la aceptación del producto.
Variable Independiente	Promover los hábitos alimenticios saludables de las personas en la ciudad de Guayaquil.	Artículos Científicos sobre información nutricional y beneficios de las frutas y cereales.

Nota: Descripción de las variables dependiente e independiente.

CAPITULO III.

3.1. Diagnóstico del estado actual de la problemática que se investiga.

Para realizar el diagnóstico del estado actual de la problemática que se investiga, se tomaron en cuenta tres aspectos entre los cuales constan entrevista, encuesta y grupo focal, detallados a continuación:

Entrevista

El día 12 de Julio del 2017 se procedió a entrevistar en la ciudad de Guayaquil a la Ingeniera Dolores Augusta Jiménez docente de la Facultad de Ingeniería Química en la Universidad de Guayaquil, la entrevista realizada está transcrita completamente en el Apéndice 2 al final del capítulo cuatro de este plan de negocios.

En el Ecuador existen diferentes hábitos alimenticios, pero predomina el consumo de alimentos que no aportan con nutrientes, "la Ing. Jiménez mencionó que en el Ecuador hay una diversificación de los hábitos alimenticios, pero ahora pareciese que los alimentos chatarras consumidos por los jóvenes son mayores" (D, Jiménez, comunicación personal, 12 de julio de 2017).

"La Ing. Jiménez declaró que es una desventaja el hecho de que se pierden ciertos tipos de características organolépticas y ciertas características fisicoquímicas de los productos procesados al pasar por este tipo de tratamientos" (D, Jiménez, comunicación personal, 12 de julio de 2017). Es decir que es una ventaja para el mercado contar con diferentes bebidas, pero al mismo tiempo se convierte en desventaja porque estas bebidas son procesadas en su mayoría por lo que pierden las propiedades de sus componentes.

Se considera una de las principales causas de la diabetes el consumo excesivo de bebidas que poseen alto contenido en azúcar. "Según declaraciones de la Ing. Jiménez, la diabetes es grave y se puede observar que justamente uno de los motivos es porque tomamos

muchas bebidas azucaradas que nos hacen daño" (D, Jiménez, comunicación personal, 12 de julio de 2017).

Los cereales aportan con muchos beneficios al ser incluidos en la dieta diaria, "La Ing. Jiménez expresó que, el consumir cereales ayuda a mantener una digestión regulada, la avena tiene ciertos principios que ayudan a mantener un colesterol adecuado y también ayudan a hacer la digestión diaria; tener la avena dentro de la dieta diaria realmente es muy bueno" (D, Jiménez, comunicación personal, 12 de julio de 2017).

En la ciudad de Guayaquil no existe una bebida que mescle todos los beneficios de los cereales como la quinua, avena, cebada y trigo, el propósito es ofrecer una bebida natural sin colorantes ni conservantes que mescle al mismo tiempo con los beneficios y el sabor de las frutas para formar un producto artesanal, que sirva como sustituto de las tradicionales bebidas gaseosas que contienen niveles altos de azúcar y mínimos de proteínas.

El consumo de una bebida a base de frutas y cereales puede traer más beneficios que consumir una gaseosa, debido a que está bebida ofrece un alto contenido de nutrientes debido a su composición, la Ing. Jiménez expuso que "si consumimos una bebida a base de frutas y cereales a diario vamos a mejorar en nuestro físico y en nuestra forma intelectual también" (D, Jiménez, comunicación personal, 12 de julio de 2017).

Investigación por encuestas

El propósito de la investigación es demostrar si es factible la idea de un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas a base de frutas y cereales en la Ciudad de Guayaquil; por lo que se aplicará una encuesta a una muestra representativa de la población que nos servirá como instrumento para comprobar si la bebida a base de frutas y cereales denominada "Frutirial" tendrá la aceptación esperada por parte de las personas en la ciudad de Guayaquil. El levantamiento de información se realizó en el sector centro de la ciudad de Guayaquil, a los alrededores de la universidad de Guayaquil y el malecón del

salado debido a que son zonas comerciales y con mucha afluencia de personas de distintos sectores de la ciudad de Guayaquil durante el mes de junio del año 2017. A continuación, se presentará la información recolectada en las encuestas.

1. Género

Tabla Nº 2. Género de las personas encuestadas.

GENERO		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Femenino	239	62%
Masculino	145	38%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

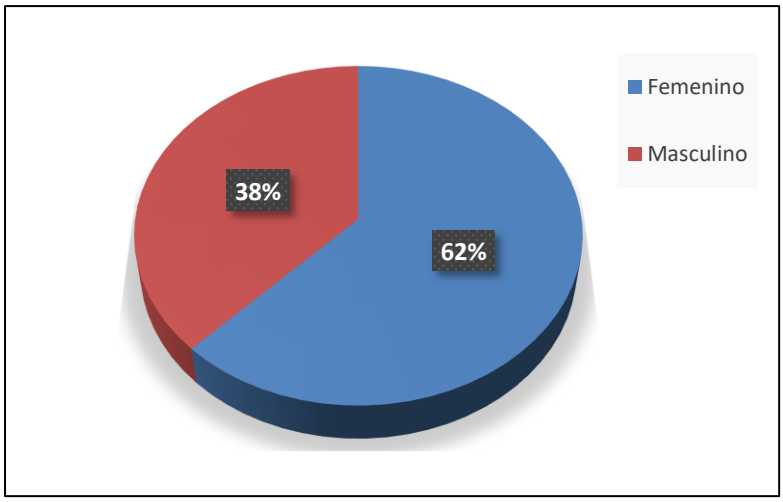


Figura 1. Género de las personas encuestadas.
Fuente: Elaboración propia

De las 384 personas encuestadas para obtener la muestra que representa a la población total de la ciudad de Guayaquil, 239 personas fueron de sexo femenino, que representan un 62% del total de encuestados y 145 personas fueron de sexo masculino, que representan un 38% del total de encuestados. La encuestas fueron realizadas a los habitantes de la ciudad de Guayaquil, en el sector centro y en los alrededores de la universidad de Guayaquil.

2. Rango de Edad

Tabla Nº 3. Rango de edad de las personas encuestadas.

EDAD		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Menor a 18	47	12%
18 a 24	199	52%
25 a 34	69	18%
35 a 44	23	6%
45 a 54	25	7%
Más de 55	21	5%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

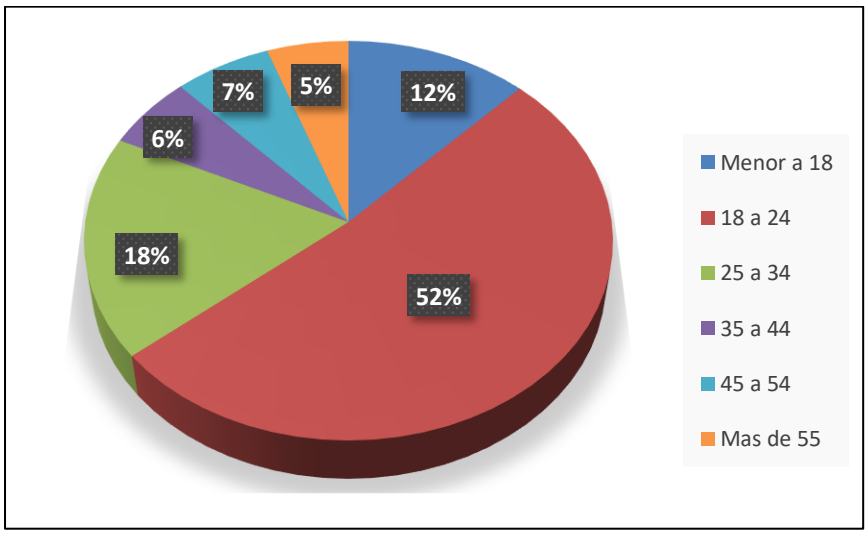


Figura 2. Rango de edad de las personas encuestadas.
Fuente: Elaboración propia

Se encuestaron personas de todas la edades para determinar cuál era el rango de edad en el que hay mayor aceptación del producto, el 12% eran personas menores a 18 años, el 52% de personas encuestadas estaban en el rango de edad de 18 a 24 años, el 18% pertenece al rango de edad de 25 a 34 años y el restante eran mayores de 34 años, si se revisa los resultados de preferencia por rangos de edad, se puede determinar que el producto tiene mayor acogida en personas mayores a 18 años y en los mayores a 45 años de edad.

3. ¿Le gusta comer frutas?

Tabla Nº 4. Consumo de frutas.

Le gusta comer frutas		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Si	366	95%
No	18	5%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

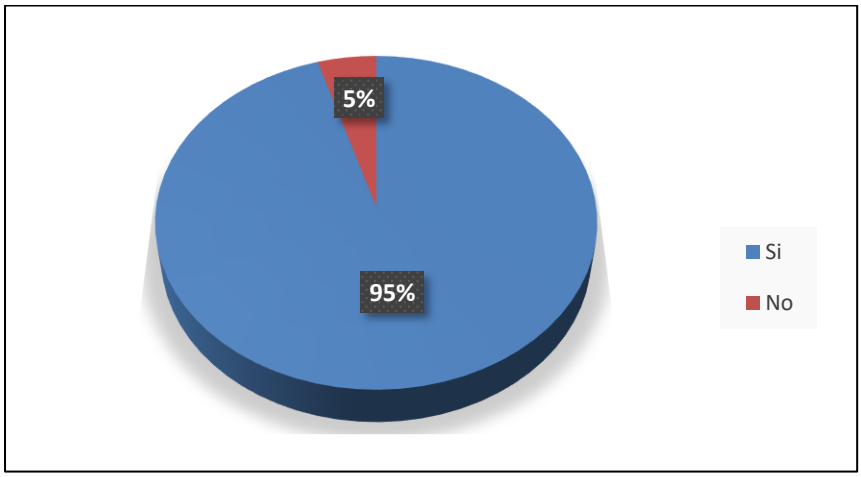


Figura 3. Consumo de frutas.
Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a las encuestas realizadas se pudo determinar que del total de la muestra tomada, el 95% de las personas encuestadas si consumen frutas, mientras que el 5% restante no las consumen o las consumen en menor medida, lo que demuestra que las personas complementan su dieta de manera saludable mediante la ingesta de frutas, esto debido a que en el país las frutas, verduras, cereales y otros productos de origen vegetal son producidos en el mismo territorio y tienen un bajo costo en relación con los productos procesados lo cual los hace fácilmente accesibles para las personas y por este motivo es tan difundido su consumo en la alimentación diaria.

4. ¿Con que frecuencia come frutas?

Tabla Nº 5. Frecuencia del consumo de frutas.

Con que frecuencia come frutas		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Siempre	125	33%
Frecuentemente	153	40%
A veces	93	24%
Raramente	8	2%
Nunca	5	1%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

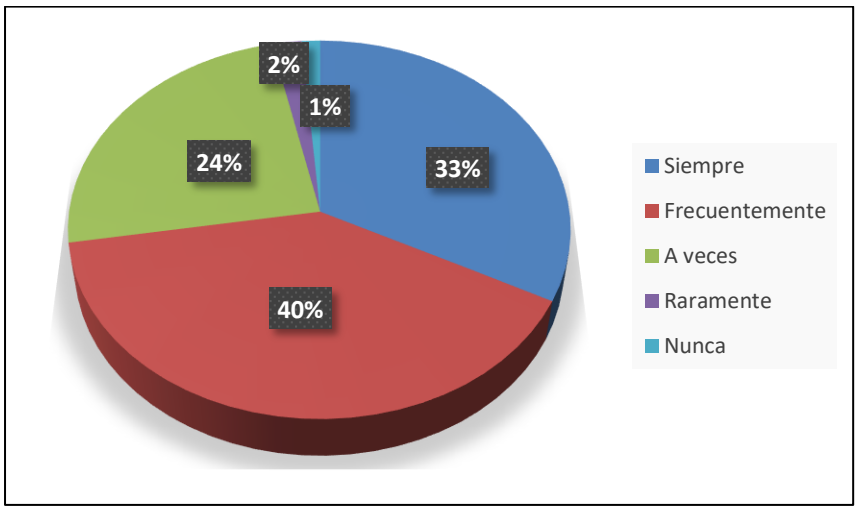


Figura 4. Frecuencia del consumo de frutas.
Fuente: Elaboración propia

Los resultados obtenidos a través de las encuestas sobre la frecuencia del consumo de frutas en la dieta diaria determinan que la mayoría de las personas consumen frutas, un 33% de los encuestados siempre consumen frutas, el 40% lo hace de manera frecuente, un 24% a veces, el 2% lo hace raramente y el 1% no consume frutas nunca. Se pude concluir que al menos el 73% de la muestra consume frutas de manera prolongada en su dieta diaria, lo cual hace que el producto sea fácilmente acogido por las personas debido a que está elaborado a base de frutas, las cuales son frecuentemente incluidas en la dieta diaria de las personas.

5. ¿Le gusta comer cereales?

Tabla Nº 6. Consumo de *cereales*.

Le gusta comer cereales		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Si	325	85%
No	59	15%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

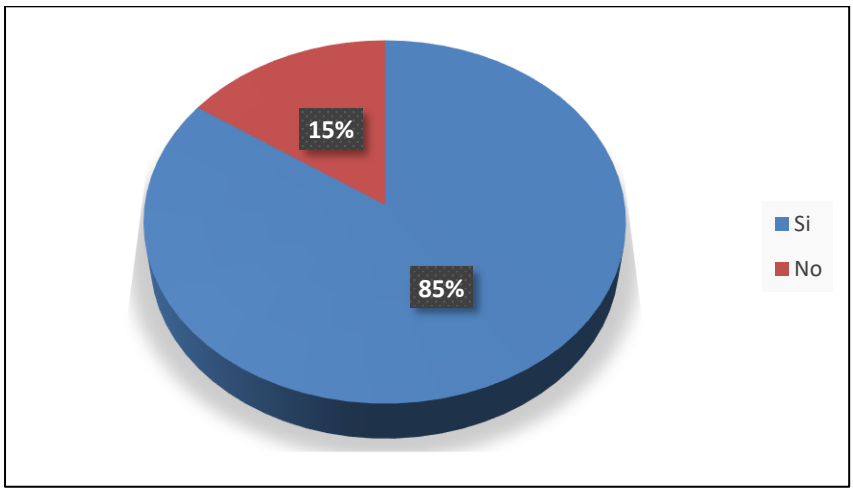


Figura 5. Consumo de cereales.
Fuente: Elaboración propia

La información obtenida en relación al consumo de cereales en la dieta diaria presentó que el 85% de personas si consumen cereales mientras que el 15% restante no lo hacen. Es necesario recalcar que se incluyen todos los tipos de cereales y en sus distintas maneras de preparación ya sean cocidos como parte de la dieta diaria o procesada en bebidas o botanas, gran parte de las personas no lo consume por su sabor, su alto contenido de carbohidratos y proteínas y prefieren sustituirlos con alimentos complementarios en comparación con las frutas que son más consumidas por las personas por su sabor dulce o por su fácil modo de preparación al momento de hacer jugos, dulces o mermeladas.

6. ¿Con que frecuencia come cereales?

Tabla Nº 7. Frecuencia del consumo de cereales.

Con que frecuencia come cereales		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Siempre	53	14%
Frecuentemente	119	31%
A veces	117	30%
Raramente	68	18%
Nunca	27	7%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

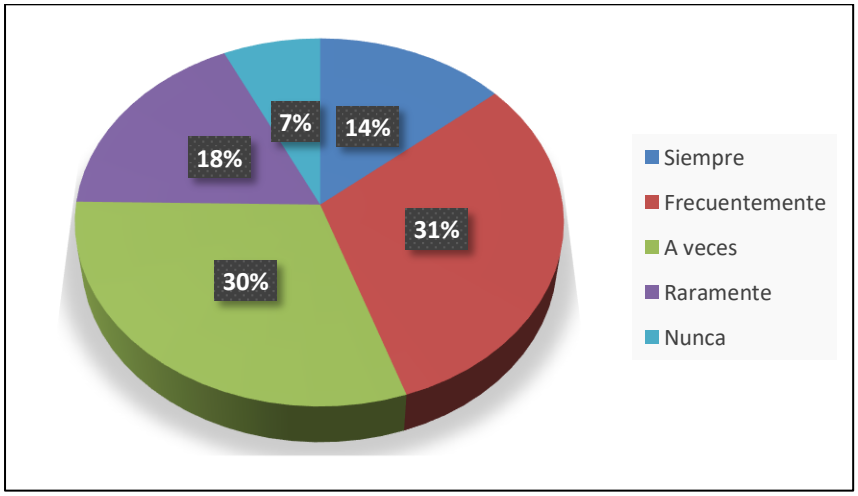


Figura 6. Frecuencia del consumo de cereales.
Fuente: Elaboración propia

Con los resultados obtenidos sobre la frecuencia de consumo de cereales en la dieta diaria, se establece que el 14% siempre consume cereales, el 31% lo hace de manera frecuente, 30% lo hace a veces, el 18% raramente consume cereales y un 7% nunca consume cereales. Estos resultados demuestran que en relación con la frecuencia del consumo de frutas, los cereales son consumidos en menos frecuencia por las personas encuestadas.

7. ¿Cuál es su opinión sobre las bebidas hechas a base de pulpa de frutas y extracto de cereales?

Tabla Nº 8. Opinión sobre bebidas hechas de frutas y cereales.

Cuál es su opinión sobre las bebidas hechas a base de pulpa de frutas y extracto de cereales		
Variables	**Frecuencia Absoluta**	**Frecuencia Relativa**
Excelente	165	43%
Muy Buena	146	38%
Buena	70	18%
Mala	3	1%
Muy Mala	0	0%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

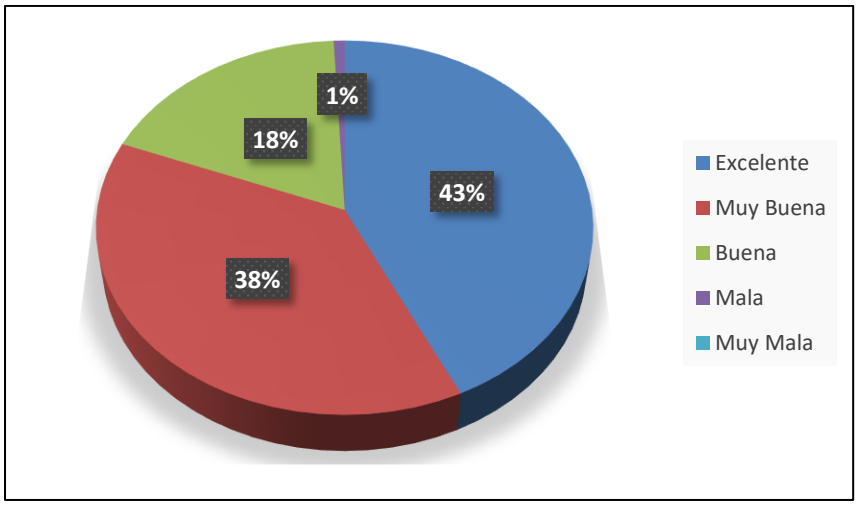


Figura 7. Opinión sobre bebidas hechas de frutas y cereales.
Fuente: Elaboración propia

Al preguntar a las personas sobre la aceptación que tendría una bebida elaborada con pulpa de frutas y extracto de cereales, se pudo determinar que al 43% de personas encuestadas le pareció excelente la idea de una bebida que combine ambas cosas, al 38% le pareció muy buena, al 18% le pareció buena y al 1% le pareció mala idea, mientras que no hubo resultados en la opción de muy mala. Con estos resultados se puede determinar que el 81% del total de personas encuestadas piensan que el producto sería muy aceptable, demostrando que tendría un rango de aceptación alto.

8. ¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y extracto de cereales (avena, trigo, cebada, quinua)?

Tabla Nº 9. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y cereales.

Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y extracto de cereales

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Excelente	130	34%
Muy Buena	172	45%
Buena	68	18%
Mala	12	3%
Muy Mala	2	1%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

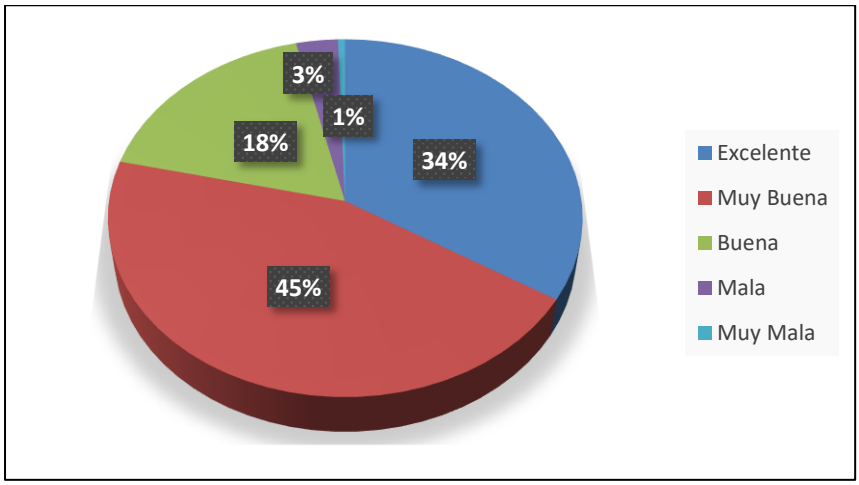


Figura 8. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y cereales.
Fuente: Elaboración propia

En el estudio es necesario conocer el grado de aceptación de cada presentación que tendría el producto, por un lado la bebida que mezcla pulpa de frutos cítricos y extracto de cereales, al 34% de los encuestados les pareció excelente, al 45% le pareció muy buena idea, mientras que al 3% la pareció mala idea y al 1% muy mala idea, esto demuestra que esta combinación de frutas si es agradable para las personas debido a que son frutas conocidas, con un agradable sabor y que son usualmente consumidas en jugos.

9. ¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos rojos y extracto de cereales (avena, trigo, cebada, quinua)?

Tabla Nº 10. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos *rojos y cereales.*

Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos rojos y extracto de cereales

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Excelente	164	43%
Muy Buena	142	37%
Buena	74	19%
Mala	3	1%
Muy Mala	1	0%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

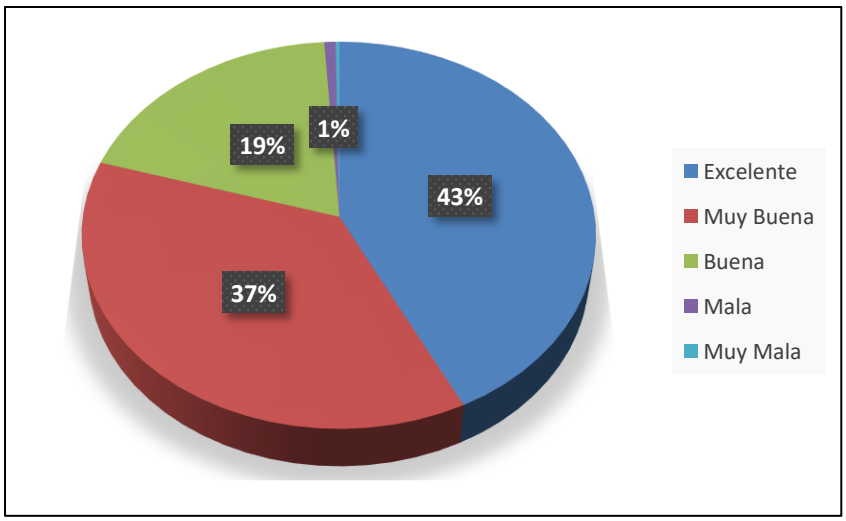


Figura 9. Calificación a la idea de consumir una bebida de frutos rojos y cereales. Fuente: Elaboración propia

Los resultados obtenidos respecto al grado de aceptación de una bebida compuesta de pulpa de frutos rojos y extracto de cereales fueron de que un 43% del total de personas encuestadas calificó la idea de excelente, el 37% consideró que es muy buena idea, el 1% de que es mala y el 0,01% de que es muy mala donde del total de 384 personas solo 1 escogió esta opción, dando a entender que este tipo de bebida tiene un grado de aceptación alto por parte de los consumidores ya que frutas como la mora, frutillas, fresas y cerezas son muy usadas en la elaboración de jugos o dulces y su consumo es difundido.

10. ¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y extracto de cereales (avena, trigo, cebada, quinua)?

Tabla Nº 11. Calificación a la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y cereales.

Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y extracto de cereales

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Excelente	142	37%
Muy Buena	115	30%
Buena	95	25%
Mala	27	7%
Muy Mala	5	1%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

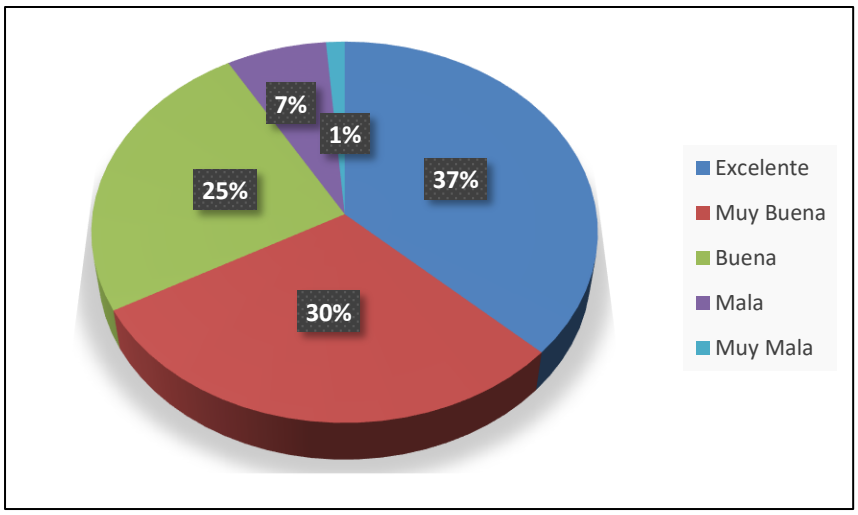


Figura 10. Calificación a la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y cereales. Fuente: Elaboración propia

Respecto al grado de aceptación que tendría una bebida que mezcle pulpa de uvilla y naranjilla y extracto de cereales se determinó que el 37% del total de personas encuestadas calificó la idea de excelente, el 30% como muy buena, el 25% escogió buena, mientras que el 7% consideró que era una mala idea y el 1% de muy mala. Estos resultados demuestran que tiene un grado de aceptación alto aunque es menor en relación a las combinaciones de frutos rojos y frutos cítricos debido a que existe poco conocimiento sobre los beneficios de la uvilla y su consumo es menor en relación con otras frutas.

11. ¿Cómo calificaría la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75?

Tabla Nº 12. Calificación a la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75.

Cómo calificaría la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Excelente	200	52%
Muy Buena	115	30%
Buena	61	16%
Mala	8	2%
Muy Mala	0	0%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

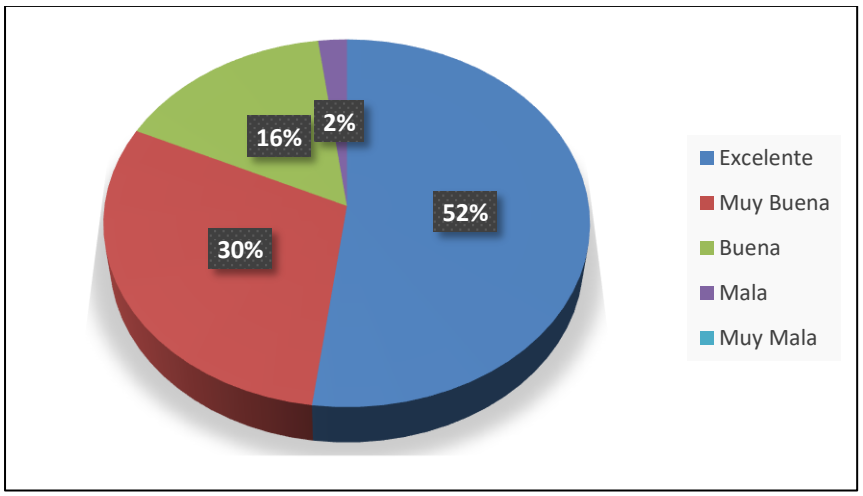


Figura 11. Calificación a la idea de comprar una bebida natural de 250ml a $0,75.
Fuente: Elaboración propia

El presente gráfico muestra el grado de aceptación respecto al precio que tendría la bebida, se propone ofrecer la bebida de frutas y cereales en una presentación de 250ml a $0,75 ctvs., el 52% del total de personas encuestadas calificó la idea de comprar la bebida a este precio como excelente, el 30% escogió muy buena, el 16% buena y un 2% como mala idea, mientras no hubo resultados en la opción de muy mala, lo que demuestra que las personas si comprarían la bebida en una presentación de 250ml al precio propuesto.

12. ¿Cómo calificaría la idea de comprar una bebida natural hecha a base de frutas y cereales en supermercados y tiendas?

Tabla Nº 13. Calificación a la idea de comprar una bebida *natural en supermercados y tiendas.*

Cómo calificaría la idea de comprar una bebida natural hecha a base de frutas y cereales en supermercados y tiendas

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Excelente	215	56%
Muy Buena	140	36%
Buena	27	7%
Mala	2	1%
Muy Mala	0	0%
Total	**384**	**100%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

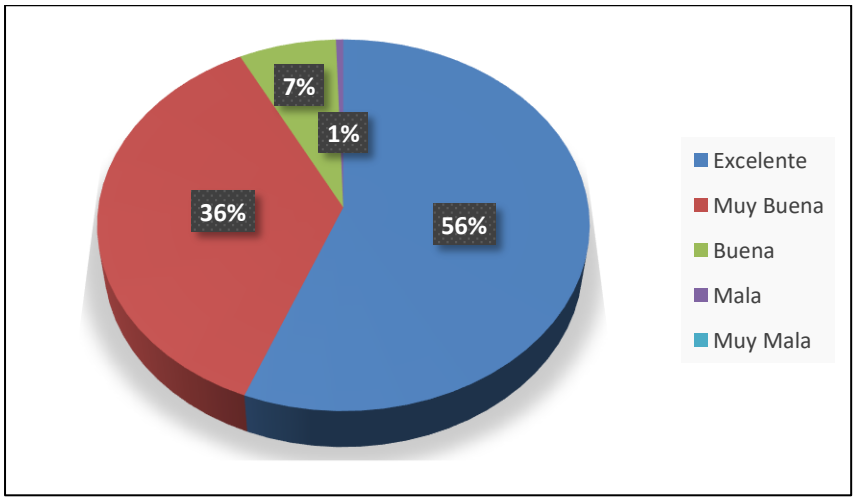


Figura 12. Calificación a la idea de comprar una bebida natural en supermercados y tiendas.
Fuente: Elaboración propia

En lo que respecta al lugar donde se vendería la bebida, el 56% del total de personas encuestadas consideró que sería una excelente idea comprarla en supermercados y tiendas, el 36% consideró que sería muy buena, el 7% buena y el 1% como mala idea, mientras no se obtuvieron resultados en la opción muy mala, dando a entender que la mayoría de las personas si adquirirían este tipo de bebida en tiendas y supermercados.

Grupo Focal

Según Miguélez (2004) el objetivo del grupo focal es demostrar una actitud de aprobación positiva o negativa ante un producto comercial.

Se ha decido realizar el grupo focal para respaldar la propuesta de negocio de la creación de una bebida a base de frutas y cereales; usando este instrumento de investigación podemos conocer si el producto terminado tendrá o no la aceptación esperada por parte de los consumidores o si la bebida necesita ciertas modificaciones en su sabor, textura, color y presentación.

Tabla Nº 14. Datos de los participantes del Grupo Focal.

Nº	Edad	Sexo	Estado Civil
1	11	Femenino	Soltera
2	16	Femenino	Soltera
3	24	Femenino	Soltera
4	27	Masculino	Soltero
5	29	Femenino	Soltera
6	31	Femenino	Soltera
7	52	Femenino	Casada
8	57	Femenino	Casada
9	61	Masculino	Casado

Nota. Fuente: Elaboración propia.

A continuación se presentará la información obtenida en el grupo focal, donde se ha denominado "Producto A" a la bebida de frutos cítricos y cereales, "Producto B" a la bebida de frutos rojos y cereales, y "Producto C" a la bebida de uvilla, naranjilla y cereales. Además se ha enumerado a los nueve participantes presentados en la tabla Nº 12 del grupo focal.

Tabla Nº 15. Calificaciones del Producto A del Grupo Focal.

Calificación del Producto A										
Características	**Participantes**									**Promedio**
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	
Textura	7	8	10	8	10	9	10	10	10	9,11
Sabor	8	9	9	10	9	9	10	10	9	9,22
Color	9	10	9	10	9	10	10	10	10	9,67
Presentación	8	10	9	9	9	10	9	10	10	9,33
Nivel de azúcar	8	8	9	8	10	9	10	10	10	9,11

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 16. Calificaciones del Producto *B del Grupo Focal*.

Calificación del Producto B										
Características	**Participantes**									**Promedio**
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	
Textura	8	10	8	9	10	9	10	9	8	9,00
Sabor	9	9	10	10	10	9	10	10	10	9,67
Color	9	10	9	10	10	10	10	10	10	9,78
Presentación	10	9	10	10	9	9	10	10	10	9,67
Nivel de azúcar	8	9	8	7	10	10	10	10	10	9,11

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 17. Calificaciones del Producto C del Grupo Focal.

Calificación del Producto C										
Características	**Participantes**									**Promedio**
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	
Textura	9	10	10	9	9	10	10	10	9	9,56
Sabor	7	9	8	10	9	10	7	10	10	8,89
Color	10	9	10	9	9	9	10	9	10	9,44
Presentación	9	10	9	8	9	10	9	10	10	9,33
Nivel de azúcar	7	9	9	8	9	9	10	10	10	9,00

Nota. Fuente: Elaboración propia.

A continuación, en la Tabla Nº 16, se muestra el resumen de la comparación de los resultados obtenidos de los productos:

Tabla Nº 18. Comparación de los productos presentados en el Grupo *Focal*.

Características	**Calificación**		
	Producto A	**Producto B**	**Producto C**
Textura	9,11	9,00	9,56
Sabor	9,22	9,67	8,89
Color	9,67	9,78	9,44
Presentación	9,33	9,67	9,33
Nivel de azúcar	9,11	9,11	9,00
Promedio	**9,29**	**9,44**	**9,24**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

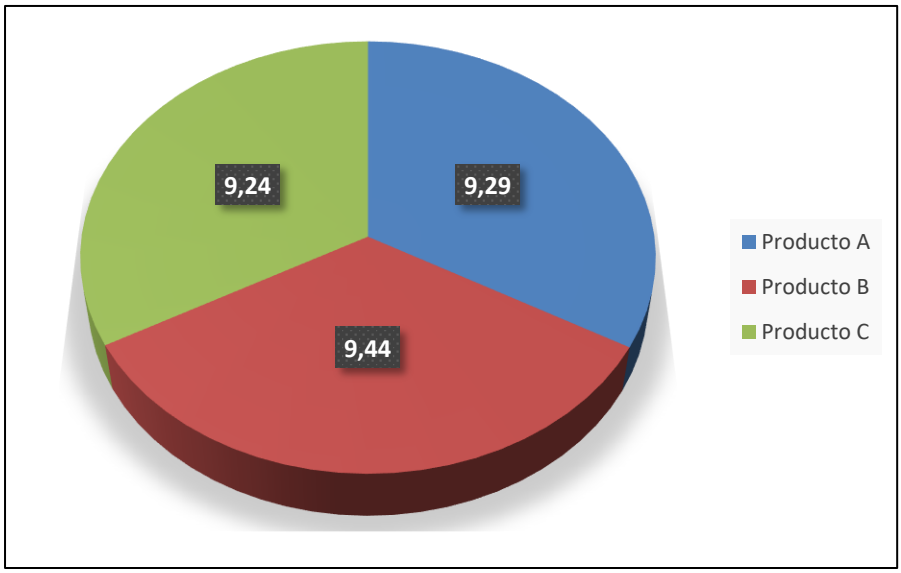


Figura 13. Comparación de los productos presentados en el grupo Focal.
Fuente: Elaboración propia

En la Figura 11, se puede observar que el producto B (bebida de frutos rojos y cereales) tiene un mayor promedio de calificación, sin embargo, las calificaciones del producto A (bebida de frutos cítricos y cereales) y del producto C (bebida de uvilla, naranjilla y cereales) son altas, considerando que están valorizadas sobre diez, por lo que se debería entender que en general los tres productos tendrán una gran acogida por parte de los ciudadanos.

3.2. Explicación de los resultados obtenidos mediante los métodos aplicados.

De acuerdo a la información obtenida mediante la entrevista a la Ing. Dolores Augusta Jiménez, se ha determinado que efectivamente en el mercado Guayaquileño no existe una bebida que aporte con los nutrientes y calorías necesarias que pueda ser consumida por los ciudadanos.

Justificando totalmente la creación de una bebida a base de frutas y cereales para satisfacer la necesidad de las personas en la ciudad de Guayaquil de contar con una bebida diferencial que cubra la necesidad de proteína que se debe consumir al día.

La industria de las bebidas es una de las más importantes, puesto que las personas consumen una gran cantidad bebidas al día, en la ciudad de Guayaquil por poseer un clima caluroso es común que las opten por consumir bastantes bebidas; es un sector con una alta demanda de sus productos, es por eso que una bebida a base de frutas y cereales cumpliría ambas funciones: saciar la sed de las personas y proveer de nutrientes al mismo tiempo, vale mencionar que no existe una bebida que ofrezca estos beneficios a las personas.

En el estudio de investigación aplicado mediante encuestas se puede apreciar que los habitantes de la ciudad de Guayaquil están predispuestos a aceptar una bebida que ofrezca los valores nutricionales que requieren consumir las personas a diario.

La frecuencia de consumo de las frutas en la ciudad de Guayaquil es alta, aunque la frecuencia de consumo de cereales es menor; sin embargo, el grado de aceptación hacia la mezcla de frutas y cereales contenidos en una bebida es elevado.

Se consultó la opinión de las personas de las tres bebidas para medir el nivel de aceptación de cada una. En la primera bebida compuesta de frutos cítricos y cereales (quinua, avena, cebada y trigo) se determinó que más del 79% de las personas están predispuestos a adoptar esta bebida en su dieta diaria. En la segunda bebida compuesta de frutos rojos y cereales (quinua, avena, cebada y trigo) se determinó que más del 80% de las personas están

predispuestos a adoptar esta bebida en su alimentación y en la bebida compuesta por uvilla, naranjilla y cereales (quinua, avena, cebada y trigo) se determinó que más del 67% de las personas encuestadas están de acuerdo con incluir la bebida en la ingesta diaria.

Las resultados obtenidos en el grupo focal tienen una tendencia similar a los resultados obtenidos en la encuesta, en ambos se determinó que la bebida de frutos rojos y cereales tiene una mayor acogida por parte de las personas que habitan en la ciudad de Guayaquil y se puede deducir que cualquiera de las presentaciones del producto serian aceptados tanto por su sabor, textura, presentación y color.

3.3. Interpretación de los resultados del diagnóstico.

Con la información obtenida mediante la aplicación de la entrevista, encuestas y grupo focal se ha determinado que el emprendimiento propuesto para elaborar y comercializar una bebida a base de frutas y cereales es factible.

Se puede determinar que, con la información obtenida en la entrevista, la bebida elaborada a base de frutas y cereales posee un alto contenido de proteína proveniente de los cereales y adiciona los beneficios que aportan las frutas; además de que esta combinación de frutas y cereales incluida en la dieta diaria podría regular los niveles de colesterol, azúcar y mantener un digestión adecuada.

Al aplicar las encuestas se puede concluir que las personas si consumen en gran medida frutas y en menor cantidad los cereales, se puede deducir que las frutas son consumidas con más frecuencia, debido a la difusión del consumo de las frutas en nuestra cultura y por el contrario los cereales no se los consume en su forma básica sino en distintos presentaciones, ya sea mediante la preparación culinaria o el procesamiento de los mismos en productos como granola, galletas, barras proteicas y cereales azucarados, se cree que es debido a que los cereales en sus estado puro no tienen un buen sabor. Por eso se decidió

mezclar las propiedades de los cereales con el sabor de las frutas para convertirlos en una bebida que constituye un alimento funcional para la dieta diaria. Otros datos relevantes demuestran que de las distintas presentaciones del producto, las personas encuestadas prefieren en primer lugar los frutos rojos, seguidos por los frutos cítricos y luego la uvilla y naranjilla, esto se debe a la poca información que tiene las personas respecto a esta fruta y a sus distintas propiedades y esto representa una menor predisposición para probar sabores distintos a los conocidos comúnmente.

Las bebidas que comparamos en el grupo focal obtuvieron un alto nivel de aprobación por parte de los participantes, donde se logró inferir que está bebida será aceptada por los ciudadanos en la ciudad de Guayaquil, en el grupo focal se incluyó personas de diferentes edades y logramos deducir que las personas de mayor edad tuvieron una respuesta favorable hacia las bebidas considerando que éstas tienen un sabor delicioso y la consumirían en su estado tal cual sin añadirle o quitarle algo.

Los participantes jóvenes consideraron que se podría aumentar el nivel de azúcar en la bebida lo que es común para personas de su edad, pero consideraron que las bebidas tienen un sabor agradable, considerando que el propósito de crear estas bebidas es reducir los malos hábitos alimenticios de los ciudadanos se puede determinar que la bebida beneficiará a los habitantes de la ciudad de Guayaquil.

CAPITULO IV

4.1. DESCRIPCION DEL NEGOCIO

4.1.1. Misión

Somos una empresa que busca innovar en la industria alimenticia ofreciendo una bebida funcional, que mezcla los beneficios de las frutas y los cereales integrales con el objetivo de promover los buenos hábitos alimenticios y satisfacer las necesidades nutricionales de los habitantes de la ciudad de Guayaquil.

4.1.2. Visión

En los próximos 5 años ser la empresa líder en la industria alimenticia a nivel nacional, promoviendo la alimentación saludable y nutritiva en los hogares ecuatorianos.

4.1.3. Objetivos generales

Establecer un emprendimiento que ofrezca a los clientes bebidas naturales elaboradas a base de cereales y frutas, brindando calidad para que nuestros clientes degusten de bebidas sanas y deliciosas.

4.1.4. Objetivos específicos

- Analizar el macro y micro entorno de la empresa.
- Realizar un estudio de mercado para determinar el grado de aceptación del producto.
- Establecer el proceso de producción que se utilizará.
- Determinar la viabilidad de la empresa.

4.1.5. Descripción de las líneas de productos y/o servicios

“Frutirial” es una bebida elaborada a base de frutas y cereales, es una nueva propuesta en bebidas que ofrece beneficios nutricionales que sirve como complemento a la dieta diaria con el objetivo satisfacer la necesidad del mercado de una bebida sana y deliciosa.

Esta bebida ofrece una mezcla de sabores, cada mezcla, cada una ayuda en una manera diferente como: mejorar el sistema digestivo, aumentar la energía, y proveer propiedades antioxidantes a los consumidores. Las bebidas están elaboradas naturalmente a base de cereales y frutas, con una mínima cantidad de azúcar; de esta manera se logra conservar los nutrientes y beneficios que ofrecen las bebidas.

La presentación de Frutirial será en 3 diferentes sabores:

- Proteger el sistema digestivo: frutos cítricos y cereales (avena, trigo, cebada, quinua).
- Antioxidante: frutos rojos y cereales (avena, trigo, cebada, quinua).
- Provee de energía: uvilla, naranjilla y cereales (avena, trigo, cebada, quinua).

4.1.6. Cadena de valor

Horngren, Foster y Datar (2012) manifestaron que, “La cadena de valor es la secuencia de funciones empresariales donde se agrega a los productos una utilidad para el cliente” (p. 6).

En esta etapa se toman en cuenta funciones a realizar para tener el producto terminado, siendo la bebida a base de frutas y cereales. En la siguiente figura se puede observar todos los procesos a seguir para producir “Frutirial".

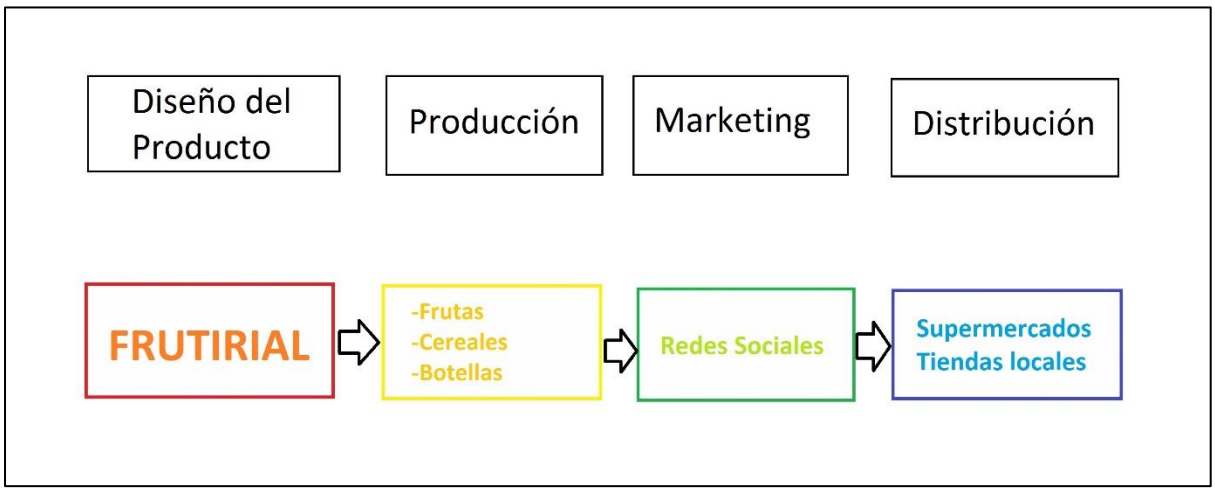


Figura 14.Cadena de Valor de la Empresa “Frutirial”
Fuente: Elaboración propia.

4.1.7. Análisis FODA

Se realiza un análisis de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas en torno a la empresa “Frutirial”, tanto en el entorno interno como externo.

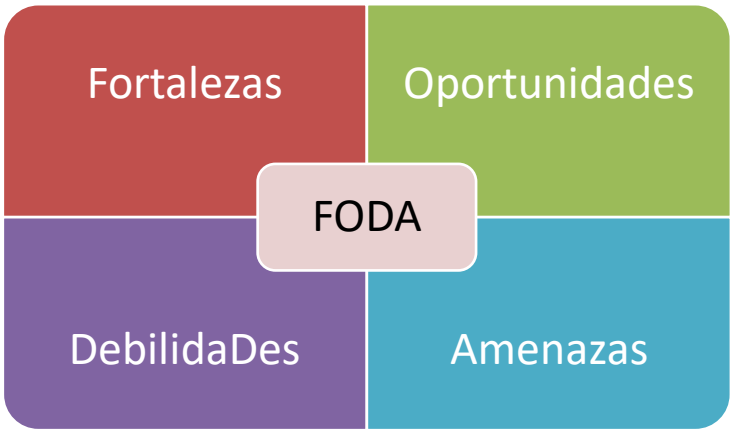


Figura 15. FODA
Fuente: Elaboración propia

Fortalezas

- Producto innovador.
- Fácil acceso a la materia prima para la elaboración del producto.
- Producto saludable y delicioso.

Oportunidades

- Materia prima a bajo costo.
- Mercado no saturado de bebidas saludables.
- Frutirial puede servir como sustituto de bebidas azucaradas.

Debilidades

- Limitado acceso para producción a gran escala.
- Falta de Capital para Financiamiento.
- Desconfianza de los consumidores a probar un producto nuevo.

Amenazas

- Existencia de productos sustitutos en el mercado.
- Sensibilidad del precio de la materia prima debido a desastres naturales.
- Futuras empresas con productos similares.

4.1.8. Análisis de la empresa

4.1.9.1. Información histórica



Figura 16. Logo del Negocio.
Fuente: Elaboración propia

Frutirial nace de la idea de Carla Peñarreta y Manuel Merchán quienes vieron la oportunidad de crear un emprendimiento que ofrezca una bebida natural que reemplace a las bebidas azucaradas comunes, que no aportan beneficios nutricionales a la dieta diaria de las personas. Se tomaron en cuenta los cereales y las frutas como ingredientes fundamentales en la bebida debido al grado de aceptación que tienen los jugos de frutas en los ciudadanos, así como los beneficios de las frutas, que junto a las propiedades de los cereales convierten a esta bebida en un alimento funcional que aporta nutrientes, fibra y vitaminas necesarias para complementar una dieta balanceada.

Se escogió como mercado meta a los habitantes de la ciudad de Guayaquil, incluyendo niños y adultos debido al grado de aceptación de frutas y cereales así como al alto

grado de vitaminas y fibra que necesitan las personas durante su crecimiento y la práctica de actividades físicas.

4.1.9.2. Productos – Mercados

En los supermercados de la ciudad de Guayaquil se ofrecen bebidas de diferentes tipos que posteriormente serán consumidos por sus clientes, de igual manera se distribuyen estas bebidas en las diferentes tiendas de la ciudad, los consumidores escogen la bebida a consumir de acuerdo a su criterio de selección.

Los ciudadanos podrán escoger "Frutirial" entre estas bebidas, al momento de seleccionar la bebida adecuada las personas se basan en criterios como relación precio-calidad, vitaminas o beneficios que aporte la bebida.

Al producirse la bebida a base de frutas y cereales, se tomaran estrictas normas de calidad para obtener un producto totalmente sano y delicioso que aporte con nutrientes a sus consumidores, al mismo tiempo que se incrementará el comercio en la ciudad. En la figura 14, se visualiza la matriz productos-mercados, donde se puede identificar las estrategias de crecimiento:



Figura 17. Matriz Mercado Producto.
Fuente: "(Roberto Espinoza, 2015)"

4.1.9.3. Clientes

Detallando el producto y sus propiedades, es posible determinar los clientes a los cuales está dirigido, mediante las encuestas en las cuales se analizó el grado de aceptación de la bebida en los diferentes rangos de edad así como el impacto de ésta en cada uno.

El mercado meta son las personas de todas las edades incluyendo hombres, mujeres y niños tomando en cuenta la cantidad de proteínas, carbohidratos, vitaminas y fibra que necesita cada grupo, dando por resultado los siguientes grupos:

Niños y adolescentes

De las personas menores a 18 años encuestadas, más del 90% calificó la bebida como muy buena. Los niños necesitan de un aporte mayor de vitaminas, proteínas y carbohidratos debido a que están en constante crecimiento físico y mental.

Jóvenes universitarios y ejecutivos

Son personas que llevan un estilo de vida agitado y buscan la manera más rápida de alimentarse de manera saludable debido a que poseen poco tiempo, Frutirial puede complementar la dieta de estas personas debido a su alto contenido nutricional.

Deportistas

Son personas que tienen un estilo de vida saludable, llevan una dieta equilibrada y tienen un gasto elevado de calorías por lo que buscan alimentos con alto nivel nutricional, proteína vegetal y carbohidratos que les aporten la energía necesaria para su entrenamiento sin que afecte a su peso corporal.

Personas con enfermedades causadas por malos hábitos alimenticios

En este grupo están las personas con sobrepeso, obesidad y diabetes que debido al exceso de consumo de bebidas azucaradas tienen problemas de salud, Frutirial es una opción saludable y natural que permite conseguir la fibra y vitaminas necesarias en la dieta diaria sin afectar de manera negativa a este grupo de personas.

4.1.9.4. Posición tecnológica

La empresa elaborará el producto “Frutirial”, el cual será elaborado de manera artesanal, pero siempre conservando la calidad del producto, por eso será necesaria la tecnología que se presenta mediante algunas máquinas como: cocina, licuadora, congelador, extractor de jugo.

Para realizar el un control adecuado también será necesario un sistema informático contable para registrar y controlar la parte financiera-administrativa de la empresa, donde se utilizará equipos tecnológicos para tener acceso a toda la información referente a “Frutirial”.

Para realizar el diseño del logo de la empresa, imagen del producto, difusión del producto mediante redes sociales será necesaria la tecnología presente en diversas formas. La tecnología será necesaria en todo momento, desde la puesta en marcha de la empresa hasta el desarrollo y crecimiento de la misma.

4.1.9.5. Relaciones hacia arriba y abajo en los canales

En los canales de distribución existe una relación hacia arriba y hacia abajo; en la relación hacia abajo están los productores-comerciantes de las frutas necesarias para realizar los diferentes sabores de “Frutirial” y los proveedores de los cereales, siempre priorizando a calidad para ofrecer una bebida de excelente calidad a los consumidores.

En la relación hacia arriba en los canales se manejará una distribución directa a los supermercados y en las tiendas de la ciudad de Guayaquil, así se utilizará el método justo a tiempo, evitando mantener grandes inventarios, además se reducirá la posibilidad que se existan pérdidas y la bebida estará fresca para el consumo de los ciudadanos.

4.1.9.6. Recursos operativos

Los recursos operativos serán divididos en tres grupos considerados como los más importantes, que necesitará la empresa para entrar en funcionamiento; estos recursos serán detallados a continuación:

Recursos Financieros

Los recursos financieros son fundamentales para que la empresa pueda funcionar y producir la bebida “Frutirial”, es el capital de trabajo necesario para que la puesta en marcha llegue a ser posible, para obtener los recursos financieros se puede recurrir a préstamos, accionistas, inversionistas. Con este capital de trabajo se podrá adquirir la maquinaria necesaria para elaborar el producto, cubrir las obligaciones y gastos de la empresa.

Recursos Humanos

Los recursos humanos son la fuerza de trabajo, el personal necesario para que la empresa pueda funcionar adecuadamente, se necesita personal capacitado, eficiente y comprometido; que cumpla con las metas planteadas para que la empresa pueda crecer.

Se exigirá el mismo nivel de compromiso y capacitación tanto en los trabajadores del área Administrativa como del área Operativa, siempre manteniendo un buen entorno laboral, priorizando el trabajo en equipo y la comunicación entre distintos departamentos.

Recursos Materiales

En los recursos materiales se encuentran la materia prima necesaria para poder producir la bebida, en este caso son las frutas y los cereales; igual de importantes como la maquinaria necesaria para poder convertir esta materia prima en producto final, siendo cocina, licuadora, refrigerador, también son necesarios equipos informáticos, muebles y utensilios para poder elaborar la bebida “Frutirial”.

4.1.9.7. Competidores

Entre los competidores dentro de la industria de los jugos y bebidas hechas a base de cereales están empresas grandes y medianas, así como la competencia informal. Las empresas grandes aparte de elaborar productos naturales, elaboran bebidas artificiales, dulces y bebidas lácteas, estos son los casos de Nestlé, AJE, Quicornac por nombrar algunas. A continuación se detalla cada empresa competidora en el mercado.

Tabla Nº 19. Competidores de Frutirial.

Nestlé	Elabora bebidas con pulpa de fruta como es el caso de Natura, que tiene sabores de durazno, naranja, manzana, y pera. Además tiene una línea de bebidas hechas a base de avena con frutas, Cereavena que mezcla avena con canela o avena con naranjilla y maracuyá.
AJE	Elabora bebidas con pulpa de fruta como es el caso de Pulp, que tiene sabores de durazno, naranja, manzana y mango.
TONI S.A.	Elabora bebidas lácteas con avena y frutas como la fresa, naranjilla y canela.
Quicornac S.A.	Elabora bebidas con pulpa de fruta pero su presentación es en botella de vidrio de diferentes tamaños como es el caso de Sunny con sabores de mango, mora y durazno.
Leansa S.A.	Elabora una bebida natural sin aditivos, de harina de Amaranto con pulpa de maracuyá y uvilla de nombre Amati.
Pronaca	Con su línea de bebidas Liki hechas a base de néctar de frutas como la mora, durazno y maracuyá mezclada con arroz y quinua.
Ecopacific	Es una empresa que se encarga de elaborar todo tipo de néctares de frutas así como sus combinaciones con vegetales. Tiene a la venta avena con jugo de naranja, jugo de naranja, jugo de naranja y banana, naranja y zanahoria, naranja y mango, naranja colágeno, así como agua de coco, yogurt vegano y jugos mezclados con distintos vegetales.
Exofrut	Elabora pulpa de fruta líquida, utiliza frutas como la mora, frutilla, naranjilla, piña, papaya, carambola, guanábana, mango, guayaba, etc. Así como jugos y concentrados de frutas.
LivSmart	Es una empresa que produce néctares de frutas como la piña, mango, pera, manzana, fresa y banano y poseen una línea de jugos de frutas llamadas Petit.
Competencia Informal	Por otro lado se encuentra la competencia informal que distribuye bebidas a base de cereales como la avena, con distintas frutas como la naranjilla y la maracuyá, bebidas a base de Soya y jugos de frutas como la naranja, limón, coco y guanábana.

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Cabe recalcar que Frutirial no tiene competencia directa debido a que es una mezcla de cereales y distintas familias de frutas para aprovechar sus propiedades por separado, que no se encuentra en el mercado, pero si posee productos sustitutos que mezclan ingredientes similares como es el caso de los jugo Liki y las bebidas de la empresa Ecopacific que no suponen una amenaza debido a la diferencia de aporte nutricional que brindan pero que pueden ser seleccionadas por los consumidores que buscan bebidas nutricionales.

4.1.9.8. Factores claves de éxito

El éxito de una empresa nunca está totalmente asegurado, ya la empresa está expuesta a diversas situaciones, por lo que existe un porcentaje de riesgo.

A continuación se detallará algunos factores, que se los cree más importantes para logar el éxito de la empresa:

- Innovación en el producto a ofrecer, el producto debe contener algo novedoso.
- Calidad, el producto ofertado debe ser de muy buena calidad.
- Precio, para que el producto tenga la acogida esperada debe tener una buena relación calidad-precio.
- Recurso humano, el personal debe ser eficaz y eficiente.
- Control de procesos, todos los procesos de producción y contables deben ser controlados para garantizar un producto excelente.
- Marketing, dar a conocer el producto en distintos canales de marketing.
- Responsabilidad social, la empresa debe mantener el compromiso de ayudar a la sociedad constantemente para retribuir al territorio donde se desenvuelve.

4.2. PLAN DE MARKETING

4.2.1. Análisis sectorial

La empresa “Frutirial” debe realizar un análisis sectorial de la ciudad de Guayaquil para conocer la situación actual del mercado al cual está enfocado y saber la manera adecuada de promocionar la bebida logrando que los consumidores prefieran esta bebida que a la competencia.

Para determinar si es factible la idea de crear un emprendimiento que elabore y comercialice bebidas a base de frutas y cereales con el propósito de mejorar los hábitos alimenticios en los habitantes de Guayaquil.

Por estas razones se procederá a realizar un análisis profundo de aspectos referentes al sector donde se desenvolverá la empresa.

4.2.1.1. Estructura del sector

La industria de las bebidas es una de las más importantes en el Ecuador manteniendo inversión para poder aumentar el crecimiento de este sector.

En un mundo globalizado que ha incrementado cada vez más, se trata de difundir un estilo de vida saludable para aumentar el promedio de vida de las personas, se ha impulsado el consumo de alimentos que aporten con los nutrientes necesarios para las personas, y así reducir el índice de enfermedades derivadas de este estilo de vida agitado.

En el sector de las bebidas se distinguen multinacionales que ofrecen bebidas con alto contenido de azúcar y el mínimo aporte de nutrientes, es por ello que “Frutirial” podrá acceder a esta industria donde existen pocas bebidas naturales que beneficie a las personas mediante su consumo sin embargo estas bebidas contienen conservantes por lo que restan los nutrientes, cabe recalcar que en este mercado no existe una bebida natural que mezcle cereales y frutas.

4.2.1.2. Las fuerzas competitivas



Figura 18. Fuerzas Competitivas de Porter.
Fuente: Elaboración propia

Poder de negociación de los consumidores

El poder de negociación de los consumidores es alto debido a que el producto es nuevo en el mercado y se debe actuar de manera estratégica para cautivar a los consumidores tanto por los beneficios del producto, su sabor y precio accesible.

Una vez que se tenga una fidelización de los consumidores se puede cambiar de estrategias para sobresalir y evitar que los consumidores elijan otras opciones para satisfacer su necesidad.

Poder de negociación de los proveedores

Los proveedores pueden ser de dos tipos, se puede conseguir directamente los cereales de los agricultores o por otro lado adquirir el cereal de las empresas que proveen cereales con el grano pelado y en cantidades menores como son “Cereales la Pradera” y “MasCorona” empresas que venden trigo, cebada, avena y quinua, mientras que las frutas necesarias como

son los frutos rojos, los frutos cítricos, la uvilla y naranjilla se lo puede adquirir directamente a los agricultores para disminuir costos o en los mercados mayoristas.

El poder de negociación de los proveedores es bajo debido a que la empresa puede escoger a los proveedores que más les convengan en precio y cantidad. Existe una gran cantidad de productores de cereales y frutas por lo que convendría tener más de un proveedor de materia prima para cotizar y escoger el proveedor que represente una ventaja para la empresa sin perder de vista el precio y calidad de la materia prima.

Amenaza de entrada de nuevos competidores

Es muy probable que surjan nuevos competidores que imiten al producto que ofrece Frutirial, por lo cual es necesario realizar estrategias de diferenciación que permitan cautivar a los consumidores mediante la calidad, precio, sabor y valor nutricional para de esta manera mantener la diferenciación como una ventaja competitiva a largo plazo.

Amenaza de productos sustitutos

La amenaza de los productos sustitutos es relativamente alta, debido a que existe una gran variedad de bebidas en el mercado, algunas aportan nutricionalmente a las personas que las consumen, mientras que otras no lo hacen por lo que al final los consumidores tienen una alta gama de productos que pueden escoger dependiendo de sus necesidades. Los productos sustitutos de Frutirial son los jugos hechos con néctar de frutas y las bebidas que contienen cereales como la avena mezclada junto a alguna fruta, estos productos llevan mucho en el mercado local y tienen su nicho de mercado establecido pero no tienen el alto valor nutricional que ofrece Frutirial. Las bebidas gaseosas, bebidas energizantes, jugos artificiales y demás bebidas azucaradas no ofrecen propiedades nutricionales a los consumidores por lo que no entran dentro del nicho de mercado que compraría la bebida Frutirial y no representan un riesgo alto.

Rivalidad entre competidores

La rivalidad entre competidores es alta debido a que existen empresas que producen productos similares a Frutirial y tienen la capacidad de elaborarlos a gran escala. En Guayaquil las empresas grandes que distribuyen bebidas elaboradas a base cereales o frutas son Nestlé, Pronaca, EcoPacific y AJE quienes tienen un poder adquisitivo mayor para innovar en procesos, estrategias de marketing y producción, debido a esto es necesario establecer el producto en el mercado dando relevancia a su diferenciación por sabor, calidad y valor nutricional que no se encuentra en ninguna bebida del mercado.

4.2.1.3. Acciones de los competidores

El sector de las bebidas es una industria altamente competitiva, a pesar de que no exista bebidas naturales a base frutas y cereales es indispensable monitorear las acciones de los empresas que producen y comercializan bebidas. La mayoría de las empresas usan el mismo canal de distribución que es distribuir a los supermercados y tiendas en las diferentes ciudades del Ecuador. A continuación se mencionarán las acciones de los competidores consideradas más importantes:

Tabla Nº 20. Acciones de los competidores de la Empresa "Frutirial".

Acciones de los Competidores
Difusión de los productos a través de las redes sociales.
Uso de publicidad tradicional como vallas, letreros, volantes.
Mostrar una excelente imagen de la bebida y sus beneficios, usando el semáforo de alimentación.
Buena política de precios y calidad del producto.
Interacción continua y atención al cliente por distintos medios y redes sociales.
Vinculación de la empresa con la sociedad, en miras a mejorar la situación económica del país.
Innovación continua y lanzamiento de nuevos productos para satisfacer las necesidades de los consumidores.

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.2.1.4. Impulsores de los cambios

La idea de crear una bebida a base de frutas y cereales nació con el propósito de satisfacer la necesidad de la existencia de una bebida sana y deliciosa para reducir los malos hábitos alimenticios en el mercado de Guayaquil que fue respaldado por el estudio de investigación realizado, donde se determinó una gran acogida hacía la bebida de parte de los ciudadanos.

El producto "Frutirial" se distinguirá en el mercado al no poseer conservantes y ser 100% natural, está bebida será conservada en un envase de vidrio cerrado al vacío por lo que permitirá que se mantenga fresco, se seleccionó el envase de vidrio para que la bebida mantenga su sabor sin existir alteración de su sabor.

4.2.1.5. Evaluación del atractivo del sector

El sector donde está enfocado el producto es la ciudad de Guayaquil, los ciudadanos de esta ciudad tienen una vida agitada por lo que cuentan con poco tiempo para digerir los alimentos, la bebida "Frutirial" posee amplia oportunidad de entrar a este mercado debido a que existe carencia de una bebida nutricional y natural a la que puedan acceder las personas en la ciudad de Guayaquil. En la cultura de las personas en el Ecuador es común que las personas opten por probar un nuevo producto ya sea por curiosidad o por la necesidad de consumir un producto de mejor calidad.

4.2.2. Mercados meta. Posicionamiento

El plan de negocios está diseñado para elaborar y comercializar la bebida "Frutirial" en la ciudad de Guayaquil, donde se distribuirá este producto a Supermercados y tiendas locales para que pueda estar al alcance de los ciudadanos, la bebida podrá ser consumida por

niños, jóvenes y adultos porque aporta con nutrientes que beneficiará a toda la población en general.

El mercado meta será la ciudad de Guayaquil donde se pretende poner en marcha la empresa, los habitantes de esta ciudad está inclinadas a consumir bebidas, una de las razones principales es por el clima cálido que existe en la ciudad, está bebida puede ser consumida sin restricción porque ofrece proteínas que ayudan a las personas a mejorar la digestión y mantener un nivel adecuado de colesterol y glucosa.

4.2.3. Estrategia de marketing

La estrategia de Marketing a aplicarse es el marketing mix también conocido como las 4Ps (Producto; Precio, Plaza, Promoción), que se detallarán a continuación:

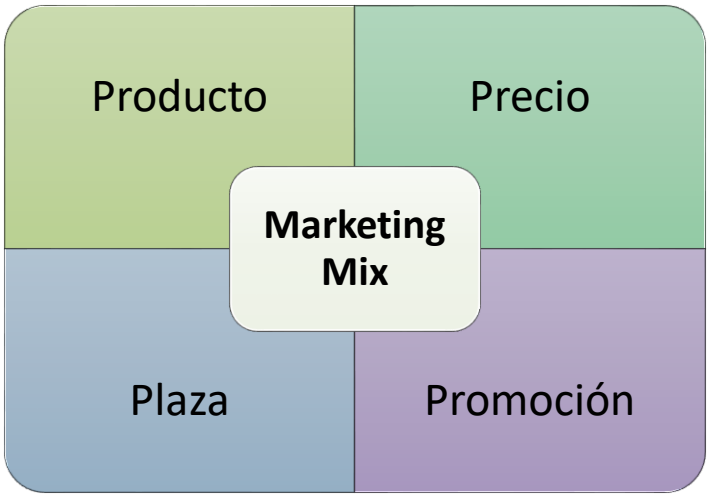


Figura 19. Marketing Mix.
Fuente: Elaboración propia.

Producto

Es una bebida saludable elaborada de frutas y cereales. Esta bebida proveerá de energía y ayudará al sistema digestivo de las personas. Es un nuevo tipo de bebida natural porque está hecha de la mezcla de cereales y frutas. Cada cereal tiene diferente cantidad de carbohidratos y proteínas, por lo que se puede usar varios cereales.

Precio

Tomando en consideración los precios de los cereales y las frutas, el precio de la bebida envasada en una botella de vidrio de 250ml. es $0,60. Actualmente este producto no tiene competición directa pero existe un productos similares donde se mesclan cereales con alguna fruta para formar coladas precios no mayores a $1,00 y también existen bebidas donde solo se mezclan frutas y vegetales, cabe mencionar que todas estas bebidas usan conservantes.

Plaza (Distribución)

Las personas podrán adquirir este producto en tiendas locales y supermercados como Mi Comisariato y Supermaxi en Guayaquil ya que estos supermercados son los más conocidos y es donde compra el mercado objetivo. Este canal de distribución hará que la compañía ahorre dinero porque estos supermercados tienen afluencia de futuros consumidores además vender el producto en tiendas locales hará que la bebida se dé a conocer en la ciudad de Guayaquil.

Promoción

El producto va a ser promocionado en las principales avenidas de la ciudad de Guayaquil, a través de vallas publicitarias y el uso de marketing digital. Las redes sociales serán usadas como una estrategia de marketing digital.

4.2.3.1. Objetivos de marketing y ventas. Marketshare

- Promocionar la bebida saludable a base de frutas y cereales para maximizar las ventas de la empresa.
- Usar adecuadamente las estrategias de marketing para conseguir entrar a la mente del consumidor.

- Lograr que los consumidores adopten lealtad hacia la empresa y nuestros productos para que los prefieran entre sus competidores.
- Brindar excelente atención a los clientes de “Frutirial” al ofrecerles descuentos a travéz de las redes sociales.
- Incrementar la participación en el mercado de las bebidas saludables a base de frutas y cereales.
- Crear acuerdos con Universidades, guarderías y gimnasios para distribuir las bebidas en estos centros.
- Expandir la distribución de las bebidas hacia gasolineras.
- Distribuir la bebida a base de frutas y cereales en todo el país en 5 años.

4.2.3.2. Políticas de precios: Precios de introducción, operación, mecanismos para fijar el precio de venta (costos, competencia o mercado), créditos, descuentos, planes.

Precios de introducción

Para lograr entrar en el mercado se debe establecer precios similares a los que maneja la competencia al mismo tiempo que se ofrece calidad en los productos “Frutirial”, considerando esto se ha decidido ofrecer la bebida de 250ml. a $0,75 ya que al ser una empresa nueva no se puede entrar al mercado con precios altos.

En la pregunta #9 de la encuesta aplicada a las personas en Guayaquil se cuestionó sobre la aceptación de adquirir la bebida de frutas y cereales de 250ml. a $0,75 y se obtuvo como resultado que más del 82% estaba conforme con este precio de venta.

Precios de operación

La empresa deberá realizar un marketing digital masivo, es decir utilizar las redes sociales para promocionar el producto, adicional que se publicitará la bebida en vallas ubicadas en las avenidas más concurrentes de la ciudad de Guayaquil.

Para los clientes fijos se les ofrecerá ciertos beneficios como hacer un descuento después de consumir determinado número de bebidas.

Mecanismos para fijar el precio de venta

Para fijar el precio de venta se ha tomado en cuenta los costos y los precios que ofrece competencia, en el Plan Financiero de detallará los costos de producción que se tomaron en cuenta para determinar el precio de venta, Adicional se tomó en cuenta los precios que ofrecen los competidores, considerando que para entrar al mercado se debe ofrecer mejor calidad y precio.

Créditos, descuentos, planes.

Para mantener a nuestros clientes conformes con la bebida se realizarán promociones a través de nuestras redes sociales por ejemplo, a las personas que compartan constantemente nuestras publicaciones y sigan las páginas oficiales de la empresa se les ofrecerá un descuento del 5% al adquirir las bebidas o que las personas que junten 10 tapas de los envases de “Frutirial” obtendrán una bebida gratis.

Para los mayoristas se otorgará un descuento cuando adquieran cierta cantidad mensual preestablecida de bebidas a base de frutas y cereales.

4.2.3.3. Estrategia de ventas y comunicación: Imagen, logotipo, publicidad, medios, frecuencia.

Imagen

La empresa mantiene una estrategia que se basa en mantener al cliente satisfecho con el producto ofertado, el hecho de que la bebida sea a base de frutas y cereales sin contener conservantes habla bien de la misma, porque demuestra que se preocupa por el beneficio de los consumidores al ofrecer una bebida que pueda satisfacer los requerimientos de proteínas diarias al ingerirla.

Logotipo



Figura 20. Logotipo de la Empresa.
Fuente: Elaboración propia.

Frutirial es una nueva marca que quiere mostrar una nueva imagen de los alimentos saludables y ofrece una nueva opción para mejorar la salud, mezclando frutas y cereales en una misma bebida para complementar la dieta diaria. El nombre de Frutirial nació de la mezcla de las palabras fruta y cereal. Este nombre busca llamar la atención del consumidor y explicar en una sola palabra, de qué se trata el producto.

Frutirial plasmo en el logo el nombre de su bebida en donde se añadió cereal que aporta con fibra y frutas de las cuales están compuestas las bebidas que brindan vitaminas y nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del organismo.

El lema "Disfruta de forma saludable" expresa en pocas palabras la idea general de que usted puede tener alimentos que mejoran su salud o contribuyan significativamente con

los nutrientes necesarios de la dieta diaria sin sacrificar el buen gusto o reemplazar la comida sana con alimentos artificiales o suplementos vitamínicos.

Publicidad

La publicidad que realice la empresa es un factor fundamental para que el producto pueda ser conocido en el mercado, en un mundo globalizado las tendencias influyen directamente sobre el estilo de vida de las personas, cada día la tecnología toma mayor participación en la vida de las personas, es por ello que la empresa usará el marketing digital como principal herramienta para promocionar la bebida de frutas y cereales, adicional también se dará a conocer el producto en las avenidas principales de la ciudad de Guayaquil mediante vallas publicitarias.

Medios

La Empresa considera muy importante estar en contacto con sus clientes, por eso se a continuación se detallan varios medios considerados indispensables:

- Creación de la página web www.frutirial.com para dar a conocer los beneficios de consumir una bebida a base de frutas y cereales.
- Publicaciones recurrentes en redes sociales como Facebook, Instagram, Twitter, Snapchat para dar a conocer el producto.
- Promociones en las redes sociales antes mencionadas para incrementas las ventas de “Frutirial”.
- Atención oportuna a los requerimientos de los clientes a travéz de las redes sociales.
- Difusión del correo electrónico info@frutirial.com para requerimientos de los consumidores respecto a las bebidas.

- Contratación a una empresa publicitaria para publicar la bebida de frutas y cereales en algunas vallas publicitarias de las avenidas principales en la ciudad de Guayaquil.

Frecuencia

La frecuencia con la que se publicitará nuestro producto en las redes sociales será constante, se pretende mantener una conexión incesante con los consumidores, puesto que las redes sociales son una herramienta de marketing poderoso y que pueden ser manejadas gratuitamente se debe aprovechar al máximo.

La publicación del producto en vallas publicitarias será en los tres primeros meses, dejando a consideración contratar las vallas publicitarias por lo menos dos meses en un año.

4.2.3.4. Estrategia de distribución: Canales de distribución, PDV, ubicación y cobertura de la empresa.

Canales de distribución

El canal de distribución a usarse es ser los proveedores directos de las bebidas a los Supermercados y tiendas locales de Guayaquil, donde las personas podrán adquirir el producto para el consumo diario.

Al poner en marcha el negocio, el local donde estará ubicada la empresa solo servirá para elaborar el producto pero no existirá un local donde los clientes puedan comprar la bebida de frutas y cereales.

PDV

El Punto de Venta (PDV) se aplicará en los supermercados ofreciendo muestras gratuitas de “Frutirial” bebida de frutas y cereales, que sean obsequiadas de promotoras para

que los clientes degusten este nuevo producto y pueda ser adquirido al momento en la misma ubicación.

Al igual que para las tiendas se crearán paquetes de las bebidas a un menor precio para que se logre aumentar la cantidad de unidades vendidas del producto y al mismo tiempo promocionarlo.

Ubicación y cobertura de la empresa.

Frutirial es una empresa que produce bebidas artesanales, la oficina y planta de producción se encontrará en el noroeste de la ciudad. El edificio estará ubicado entre la avenida Martha Bucaram de Roldos y la calle Ricardo Planas Villegas.

Este sector es conocido por ser comercial y es un lugar estratégico cercano al centro de la ciudad, que nos permite realizar entregas a todos los supermercados y tiendas de la ciudad.

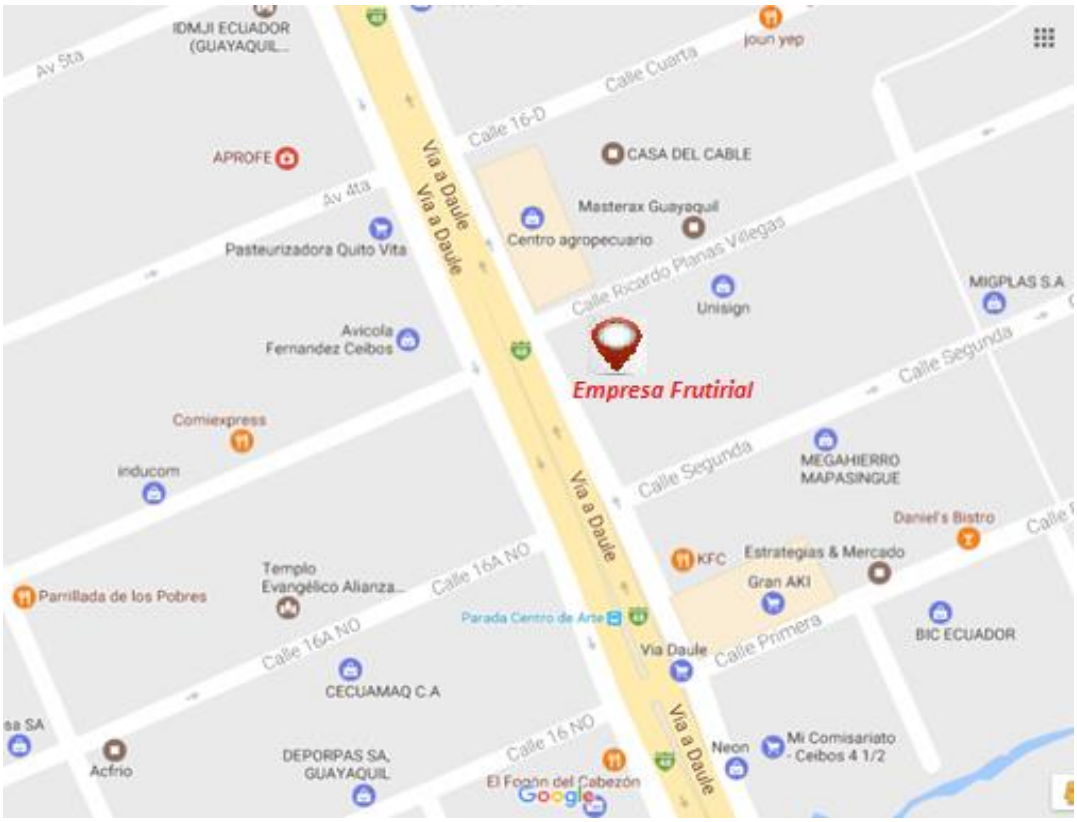


Figura 21. Ubicación de la Empresa Frutirial.
Fuente: Elaboración propia.

La empresa cubrirá los Supermercados y tiendas locales ubicadas en la ciudad de Guayaquil para iniciar, posteriormente la empresa planea maximizar las entregas hacia Gimnasios y Gasolineras e ir creciendo al constituir más locales y aumentar la distribución a más ciudades del país.

4.3. PLAN DE ADMINISTRACION Y RRHH

4.3.1 El equipo gerencial, antecedentes, cargos y responsabilidades, conocimientos, actitudes y habilidades en función del proyecto.

A continuación se detalla los cargos necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa, sus responsabilidades y cuáles deberían ser los conocimientos, actitudes y habilidades necesarias para desempeñar correctamente cada cargo dentro de la empresa.

Gerente General

Responsabilidades: Es el responsable de la dirección general de la empresa. Es la persona encargada de realizar planeaciones, organizar los recursos financieros, humanos y materiales en aras de optimizarlos y obtener el máximo provecho de ellos, quien supervisa y lleva el control de la empresa. Analiza y revisa periódicamente los estados financieros, además es el representante legal y judicial de la empresa.

Conocimiento: Dominar varios idiomas como el español, inglés y francés. Conocimiento de gestión empresarial, planeación estratégica, administración, relaciones públicas, finanzas y marketing, debe tener liderazgo, y saber motivar a las personas a su cargo.

Actitudes y habilidades: Puntualidad, organización y con capacidad de liderar a otras personas, honorable, comunicativo y capaz.

Contador

Responsabilidades: Coordinar con el gerente, las funciones financieras y económicas de la empresa. Llevar la contabilidad de la empresa, registrar las transacciones de compra y venta a diario, preparar los estados financieros mensualmente, realizar rol de pagos, y pago de obligaciones personales.

Conocimiento: Conocimiento de contabilidad comercial, contabilidad de costos, finanzas, declaraciones al SRI, auditoría y sistemas informáticos contables.

Actitudes y habilidades: Responsabilidad, honorabilidad, puntualidad, organización, capacidad de análisis y comunicación.

Gerente de Nutrición y control de calidad

Responsabilidades: Controlar los procesos de elaboración para que se proceda adecuadamente en la manipulación de los alimentos respetando las normas de higiene y seguridad, revisar que el valor nutricional de la bebida sea el adecuado y supervisar la calidad del producto apoyando a la gerencia de producción

Conocimiento: Higiene y seguridad, gestión de calidad, nutrición.

Actitudes y habilidades: Responsabilidad, puntualidad, organización e higiene, eficiencia y capacidad de comunicación.

Gerente de Producción

Responsabilidades: Controla y supervisar los procesos de producción, revisar que los procesos de producción sean los adecuados en todos los productos, monitorear a los trabajadores, evaluar la materia prima para que cumpla los parámetros de calidad y revisar el correcto funcionamiento de los implementos y utensilios.

Conocimiento: Conocimiento técnico sobre la elaboración de bebidas naturales, nutrición, asepsia, conocimiento sobre productividad, sistemas de calidad

Actitudes y habilidades: Liderazgo, responsabilidad, organización, objetividad, capacidad de motivación.

Gerente de Ventas

Responsabilidades: Elaborar planes de venta, registrar las ventas diarias, establecer contacto y realizar seguimiento a los clientes potenciales, analizar el mercado, elaborar estimaciones estadísticas y poner en práctica estrategias de venta adecuadas para fidelizar a los clientes.

Conocimiento: Técnicas de venta y negociación, dominar varios idiomas como el español, inglés y francés, Conocimiento de relaciones públicas, logística y marketing.

Actitudes y habilidades: Responsabilidad, organización, capacidad de negociación y buen trato, pro actividad y eficiencia.

Asistente de Producción:

Responsabilidades: Ejecutar los procesos de producción establecidos, empacar el producto final siguiendo las debidas normas de higiene y seguridad.

Conocimiento: Manejo de utensilios e implementos de cocina, conocimientos en gestión de calidad, higiene y seguridad.

Actitudes y habilidades: Responsabilidad, organización, orientación a la seguridad laboral, higiene, asepsia y calidad, eficiencia y rapidez.

4.3.2. Cantidad de personal y perfiles de los puestos clave

Tabla Nº 21. P*erfil del Gerente General*.

Cargo:	Gerente General
Cantidad ocupacional:	1
Formación profesional:	Profesional en Ingeniería en Gestión Empresarial, Ingeniería Comercial, Administración de empresas y carreras afines.
Estudios complementarios:	Administración, Finanzas, Contabilidad, Marketing, Ventas, conocimiento en sistemas contables computarizados e idiomas.
Experiencia:	No menor a 2 años que incluya experiencia en puestos gerenciales.
Edad:	De 25 a 50 años
Sexo:	Indistinto

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 22. Perfil del Contador.

Cargo:	Contador
Cantidad ocupacional:	1
Formación profesional:	Contador Público Autorizado, carreras administrativas y afines.
Estudios complementarios:	Auditoría, administración, finanzas, conocimiento en sistemas contables computarizados.
Experiencia:	No menor a 2 años que incluya experiencia en puestos contables.
Edad:	De 22 a 42 años
Sexo:	Indistinto

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 23. Perfil del Gerente de Nutrición y control de Calidad.

Cargo:	Asistente de Nutrición y Control de Calidad
Cantidad ocupacional:	1
Formación profesional:	Bachiller, estudiante en Ingeniería química, Ingeniería en alimentos, nutrición y carreras afines.
Estudios complementarios:	Normas de calidad, seguridad, higiene y manipulación de alimentos, estudios relacionados a la nutrición.
Experiencia:	No menor a 1 año.
Edad:	De 18 a 26 años
Sexo:	Indistinto

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 24. Perfil del Gerente de Producción.

Cargo:	Gerente de Producción
Cantidad ocupacional:	1
Formación profesional:	Profesional en Ingeniería Comercial, carreras administrativas o afines.
Estudios complementarios:	Normas de gestión de calidad, manejo de sistemas contables computarizados, conocimientos de Planeación estratégica.
Experiencia:	No menor a 1 año que incluya experiencia en puestos relacionados.
Edad:	De 22 a 42 años
Sexo:	Indistinto

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 25. Perfil del Asistente de Producción

Cargo:	Asistente de Producción
Cantidad ocupacional:	1
Formación profesional:	Bachiller, estudiante universitario en Ingenierías nutricionales o administrativas y afines
Estudios complementarios:	Manejo de programas utilitarios
Experiencia:	No menor a 1 año
Edad:	De 18 a 30 años
Sexo:	Indistinto

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.3.3. Organigrama

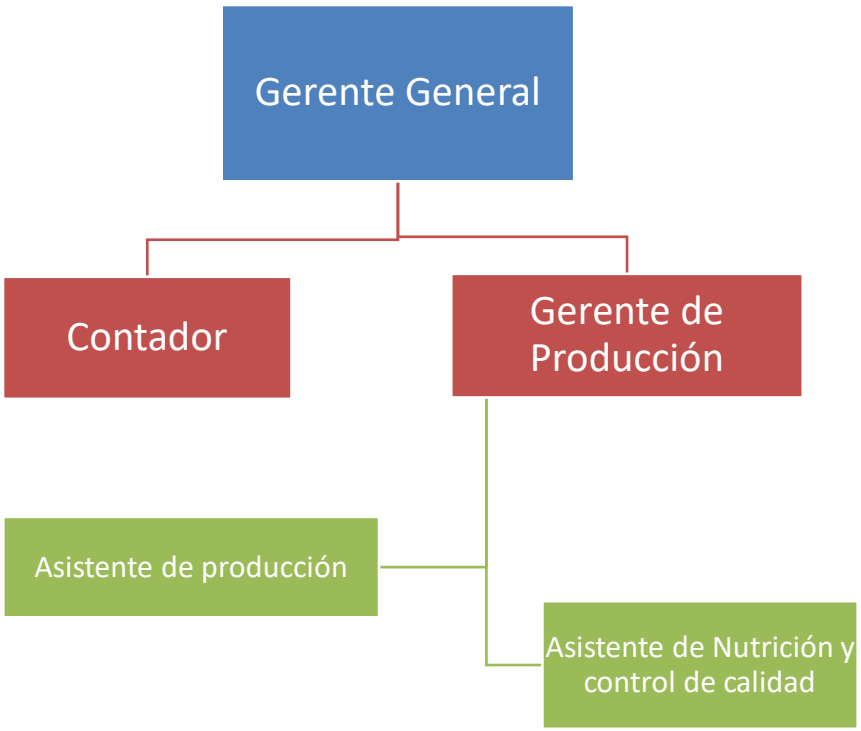


Figura 22. Organigrama de la Empresa.
Fuente: Elaboración propia.

4.4. PLAN DE PRODUCCION

4.4.1. Materiales y materias primas

Materiales

Para producir esta bebida se necesitarán materiales y utensilios de cocina, que serán detallados a continuación:

Tabla Nº 26. Materiales.

Articulo	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Set de Calderos Umco - 3u	1	$ 28,41	$ 28,41
Afilador de cuchillos blade runner	1	$ 10,72	$ 10,72
Bowl 14 cm Umco	1	$ 4,68	$ 4,68
Bowl 16 cm Umco	1	$ 4,56	$ 4,56
Escurridor Tansung AS10M005	1	$ 2,38	$ 2,38
Cuchara Calada Tansung M074-11	3	$ 1,27	$ 3,81
Tabla de picar Bamboo G10-SH	1	$ 14,62	$ 14,62
Repostero Hermético 4 Pica NAT901858	1	$ 2,55	$ 2,55
Set de cuchillos ceracraft - 3u	1	$ 11,40	$ 11,40
Guantes de Silicon para cocina hot hands	1	$ 23,90	$ 23,90
Limpión vino casa linda - 2u	3	$ 3,47	$ 10,41
Delantal de cocina vino casa linda	3	$ 6,03	$ 18,09
Balanza de cocina camry KCS-20	1	$ 9,50	$ 9,50
Dispensador de vidrio 3.5 L con soporte zibo - 2u	2	$ 28,74	$ 57,48
Jarra Cristar Venecia	4	$ 4,05	$ 16,20
Guantes de latex - 100u	3	$ 10,75	$ 32,25
Mallas para cabello - 100u	1	$ 9,50	$ 9,50
TOTAL			**$ 260,46**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Materias primas

Las materias primas que serán utilizadas para la elaboración de las diferentes tipos de debidas serán las siguientes:

Cereales: entre los cereales a incluir en la bebida estarán la avena, trigo, cebada y quinua, estos cereales aportarán con fibra que ayuda a mantener una digestión adecuada, además de ser una fuente de carbohidratos y proteínas. El extracto de la mezcla de los cuatro cereales será usado como base para la elaboración de los tres distintos tipos de bebidas a producir.

Frutas: Las frutas a servirán para brindar un buen sabor a la bebida de cereales y se clasificarán en tres grupos para producir cada bebida, detallados a continuación:

Frutos rojos: Las frutas que están en este grupo serán la frutilla y la mora, este grupo de frutas contiene propiedades antioxidantes.

Frutos cítricos: Las frutas incluidas en este grupo son naranja y mandarina, este grupo de frutas se caracteriza por tener una gran cantidad de vitaminas, minerales y fibra dietética.

Uvilla y naranjilla: La naranjilla es una fuente considerable de proteína y ambas frutas poseen vitaminas A y C.

Azúcar: Se usará el azúcar como endulzante para los tres tipos de bebida, las bebidas usarán una cantidad mínima de azúcar, y se aprovechará al máximo la fructosa que es el azúcar natural que contienen las frutas, procurando mantener el nivel de azúcar adecuado en cada bebida.

Agua*:* El agua será utilizada tanto en los cereales como en las frutas, al momento de cocer los cereales se empleará cierta cantidad de agua, además de que al extracto de las frutos rojos y la uvilla con naranjilla, usarán una cantidad de agua para obtener el jugo de las frutas.

***Botellas y tapas**:* La bebida será envasada al vacío en botellas de vidrio con capacidad de 250ml.

***Etiquetas**:* El producto final será envasado y tendrá su etiqueta para identificar la bebida "Frutirial". Cabe recalcar que el etiquetado debe cumplir con ciertas normas que exige en INEN, esta información está detallada a continuación:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Fecha de Caducidad
- Fecha de elaboración
- Condiciones de consumo
- P.V.P.
- Número de Lote
- Información Nutricional
- Dirección de elaboración del producto



Figura 23. Etiqueta de la bebida "Frutirial" Frutos Rojos.
Fuente: Elaboración propia.

4.4.2. Fuentes de suministros y proveedores

Para elaborar el producto se necesitará proveedores de materia prima, se han escogido proveedores nacionales para incentivar el consumo nacional y aumentar el comercio, para los cereales se han escogido empresas de la ciudad de Quito, Tungurahua y Guayaquil.

Las frutas serán suministradas en un inicio por proveedores locales, aunque se pretende aumentar la producción y se requeriría adquirir frutas de las diferentes regiones del Ecuador, de la misma forma se pretende fomentar el consumo de todas las frutas que posee el Ecuador.

Se tendrá un proveedor de botellas de vidrio y cartones para la entrega a los respectivos supermercados y tiendas locales.

Tabla Nº 27. Proveedores de Frutirial

Artículo	**Marca/Proveedor**
Avena	Quaker
Trigo	La Pradera
Cebada	La Pradera
Quinua	Mas Corona
Azúcar	Azucarera Valdez
Frutilla	Productores Nacionales
Mora	Productores Nacionales
Naranja	Productores Nacionales
Mandarina	Productores Nacionales
Uvilla	Productores Nacionales
Naranjilla	Productores Nacionales
Botellas de vidrio y tapas	Ecoenvases
Cartones	Cartorama

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.4.3. Métodos y tecnologías de producción

El método que se aplicará será realizar la producción bajo pedidos para evitar mantener los productos almacenados en inventario por un tiempo prolongado.

Para obtener el producto final se debe seguir el siguiente proceso:

- Obtener el extracto de cereal.
- Extraer el jugo de las frutas.
- Dividir el extracto de cereal para cada grupo de frutas.
- Mezclar el extracto de cereal con el jugo de frutas.
- Agregar azúcar a cada bebida.
- Envasar el producto
- Sellar cada bebida al vacío.
- Guardas las bebidas en cartones para ser entregados.

La tecnología está presente en el proceso de producción, estas tecnologías reducirán el tiempo para producir cada bebida, las máquinas a usarse serán cocina, congelador, licuadora, extractor de jugo. A continuación en la tabla Nº 27, se detallan los porcentajes del cual están compuestos cada bebida.

Tabla Nº 28. Composición de *componentes para cada bebida*

Bebida	Fruta	Agua	Cereal	Total
Frutirial frutos rojos	125 ml	50 ml	75 ml	**250 ml**
Frutirial frutos cítricos	150 ml	25 ml	75 ml	**250 ml**
Frutirial naranjilla y uvilla	125 ml	50 ml	75 ml	**250 ml**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.4.4. Equipamiento

Para realizar la producción de la bebida "Frutirial" es necesario contar con equipos tanto para el área de Producción como para el Área Administrativa, cabe mencionar que estos equipos deben estar en perfecto estado para que la empresa pueda operar correctamente en todas sus áreas.

A continuación, se detallan los equipos que se debe adquirir para que la empresa entre en funcionamiento:

Tabla Nº 29. Equipamiento

Maquinaria	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Activos para Producción			
Licuadora Oster BLSTMG-WOO-0138 V	2	$ 58,22	$ 116,44
Exprimidor de Cítricos Umco	1	$ 47,03	$ 47,03
Cocina 4 quemadores Indurama EI14PV-E60	1	$ 340,00	$ 340,00
Congelador horizontal Electrolux EFCC20A6HWQ	1	$ 351,02	$ 351,02
Olla de presión 10 L Umco	1	$ 62,70	$ 62,70
Total Activos para Producción			**$ 917,19**
Activos para Administración			
Impresora Multifunción Epson L395	1	$ 336,50	$ 336,50
Silla Oficina	5	$ 41,23	$ 206,15
Escritorio de vidrio templado de 8mm color negro con cajones	2	$ 298,25	$ 596,50
Computadora de Escritorio Core i5/ 8GB/ 2TB	2	$ 599,00	$ 1.198,00
Aire acondicionado Premium AA Split Pia 12074A	1	$ 576,90	$ 576,90
Total Activos para Administración			**$ 2.914,05**
TOTAL MAQUINARIA			**$ 3.831,24**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.4.5. Riesgos críticos y planes de contingencia

La empresa debe monitorear constantemente todas sus áreas para evitar que se presenten problemas, sin embargo se está expuesto a un entorno en donde se presentan situaciones que no se puede controlar y puede afectar a la empresa.

Los aspectos en los que se cree son más propensos a presentar inconvenientes y por ende se deben tomar precauciones, estarán detallados a continuación:

- Falta de capital de trabajo, este es uno de los problemas que más aqueja a las empresas, ante este problema se considerará la entrada de inversionistas.
- Ventas bajas, se ha diseñado un plan de marketing para promocionar la bebida y así lograr ventas.
- Accidentes en el trabajo, si se suscita alguna eventualidad con los empleados del área operativa o administrativa la empresa se hará cargo de los gastos.
- Alza de precios en materia prima, si existe un incremento en los precios de los proveedores se analizará posibles nuevos proveedores que ofrezcan buena calidad de sus productos.
- Desastres naturales, como incendios o terremotos; esto no se lo puede predecir pero considerará contratar un seguro para disminuir el nivel de afectación ante estos desastres.
- Robos, vamos a manejar el sistema justo a tiempo para evitar tener gran cantidad de inventarios y estar expuestos.

4.5. PLAN FINANCIERO

4.5.1. Historial financiero

Una de las partes fundamentales para iniciar un negocio es el plan financiero, se deben calcular todos los gastos y costos necesarios para poder producir la bebida “Frutirial”,

también se deben realizar proyecciones financieras de las ventas, flujos de caja, balance y estado de resultados. La forma a financiar el proyecto, ya sea mediante inversión o préstamo a alguna entidad bancaria del país, por ende se debe realizar una tabla de amortización del préstamo considerando los intereses a cancelar.

4.5.2. Proyecciones financieras a 5 años

Inversión Inicial

Tabla Nº 30. Inversión inicial para el proyecto.

Resumen de Inversión

Descripción	Subtotal	Total	% Participación
Inversión Fija		$ 12.904,65	49,42%
Muebles y enseres	$ 1.399,15		5,36%
Equipos de cocina	$ 7.351,10		
Equipo de oficina	$ 621,90		2,38%
Equipo de Computación	$ 3.532,50		13,53%
Inversión Diferida		$ 2.344,00	8,98%
Gastos legales de constitución	$ 344,00		1,32%
Gastos de instalación y adecuación	$ 2.000,00		7,66%
Capital de Trabajo		$ 10.862,85	41,60%
Capital de Trabajo	$ 10.862,85		41,60%
Total a invertir		$ 26.111,50	**100,00%**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 31. Descripción de Inversión Fija.

Inversión Fija

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Subtotal
Muebles y enseres				**$ 1.399,15**
Escritorio	4	$ 298,25	$ 1.193,00	
Sillas de Oficina	5	$ 41,23	$ 206,15	
Equipos de cocina				**$ 7.351,10**
Cocina	1	$ 840,00	$ 840,00	
Congelador	2	$ 901,02	$ 1.802,04	
Licuadora	2	$ 58,22	$ 116,44	
Exprimidor de cítricos	2	$ 47,03	$ 94,06	
Olla de presión	3	$ 62,70	$ 188,10	
Botellas y tapas	9000	$ 0,45	$ 4.050,00	
Utensilios de cocina	1	$ 260,46	$ 260,46	
Equipo de oficina				**$ 621,90**
Teléfono	1	$ 45,00	$ 45,00	
Acondicionador de aire	1	$ 576,90	$ 576,90	
Equipo de Computación				**$ 3.532,50**
Computadora de escritorio	4	$ 799,00	$ 3.196,00	
Impresora	1	$ 336,50	$ 336,50	
Total Inversión Fija				**$ 12.904,65**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 32. Descripción de Activos Diferidos.

Inversión Diferida

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Subtotal
Gastos legales de constitución				**$ 344,00**
Aprobación del nombre de la compañía	1	$ 160,00	$ 160,00	
Certificado de Seguridad del Cuerpo de Bomberos	1	$ 80,00	$ 80,00	
Obtención del registro sanitario	1	$ 59,00	$ 59,00	
Obtención del permiso de funcionamiento en el Municipio	1	$ 45,00	$ 45,00	
Gastos de instalación y adecuación				**$ 2.000,00**
Acondicionamiento del local	1	$ 2.000,00	$ 2.000,00	
Total Inversión Diferida				**$ 2.344,00**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 33. Depreciación y Amortización

CUADRO DE DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN							
DESCRIPCIÓN	**VIDA ÚTIL**	**DEPRECIACIÓN**	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
Muebles y enseres	10	$ 1.399,15	$ 139,92	$ 139,92	$ 139,92	$ 139,92	$ 139,92
Cocina	10	$ 7.351,10	$ 735,11	$ 735,11	$ 735,11	$ 735,11	$ 735,11
Equipo de oficina	10	$ 621,90	$ 62,19	$ 62,19	$ 62,19	$ 62,19	$ 62,19
Equipo de Computación	3	$ 3.532,50	$ 1.177,50	$ 1.177,50	$ 1.177,50	$ 0,00	$ 0,00
DEPRECIACIÓN ANUAL		$ 12.904,65	$ 2.114,72	$ 2.114,72	$ 2.114,72	$ 937,22	$ 937,22
DEPRECIACIÓN ACUMULADA			$ 2.114,72	$ 4.229,43	$ 6.344,15	$ 7.281,36	$ 8.218,58
DESCRIPCIÓN	**VIDA ÚTIL**	**DEPRECIACIÓN**	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
Gastos legales de constitución	5	$ 344,00	$ 68,80	$ 68,80	$ 68,80	$ 68,80	$ 68,80
Gastos de instalación y adecuación	5	$ 2.000,00	$ 400,00	$ 400,00	$ 400,00	$ 400,00	$ 400,00
AMORTIZACIÓN ANUAL		**$ 2.344,00**	**$ 468,80**	**$ 468,80**	**$ 468,80**	**$ 468,80**	**$ 468,80**
AMORTIZACIÓN ACUMULADA			$ 468,80	$ 937,60	$ 1.406,40	$ 1.875,20	$ 2.344,00

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Financiamiento

El financiamiento de la inversión se realizará mediante aporte de accionistas del 30% y el 70% se lo obtendrá mediante un crédito a la Corporación Financiera Nacional.

Tabla Nº 34. Fuentes de financiamiento

Financiamiento de Inversión

Fuentes de Financiamiento	Cantidad	% Participación
Recursos propios	$ 8.111,50	31,06%
Préstamo Bancario	$ 18.000,00	68,94%
Total	$ 26.111,50	100,00%

Nota. Fuente: Elaboración propia.

A continuación en la tabla Nº 33, se muestra la amortización del crédito con la Corporación Financiera.

Tabla Nº 35. Amortización de crédito

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

AMORTIZACION DEL PRESTAMO

Institución Financiera:	CFN	
Cantidad	$ 18.000,00	
Tasa de interés	9,32%	
Plazo	5	Años
Frecuencia de pago	2	Meses
Cuota Semi anual	$ 3.279,75	

Periodo Semi anual	Capital	Intereses	Pago	Amortización
0				$ 18.000,00
1	$ 1.800,00	$ 838,80	$ 2.638,80	$ 16.200,00
2	$ 1.800,00	$ 754,92	$ 2.554,92	$ 14.400,00
3	$ 1.800,00	$ 671,04	$ 2.471,04	$ 12.600,00
4	$ 1.800,00	$ 587,16	$ 2.387,16	$ 10.800,00
5	$ 1.800,00	$ 503,28	$ 2.303,28	$ 9.000,00
6	$ 1.800,00	$ 419,40	$ 2.219,40	$ 7.200,00
7	$ 1.800,00	$ 335,52	$ 2.135,52	$ 5.400,00
8	$ 1.800,00	$ 251,64	$ 2.051,64	$ 3.600,00
9	$ 1.800,00	$ 167,76	$ 1.967,76	$ 1.800,00
10	$ 1.800,00	$ 83,88	$ 1.883,88	$ 0,00
	$ 18.000,00	$ 4.613,40	$ 22.613,40	

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 36. Amortización del crédito por años

PERIODO	CAPITAL	INTERESES	PAGO
1	$ 3.600,00	$ 1.593,72	$ 5.193,72
2	$ 3.600,00	$ 1.258,20	$ 4.858,20
3	$ 3.600,00	$ 922,68	$ 4.522,68
4	$ 3.600,00	$ 587,16	$ 4.187,16
5	$ 3.600,00	$ 251,64	$ 3.851,64
	$ 18.000,00	**$ 4.613,40**	**$ 22.613,40**

Nota. Fuente: Elaboración propia

Gastos Administrativos y Financieros.

Tabla Nº 37. Gastos Administrativos y Financieros

PRESUPUESTO MENSUAL POR DEPARTAMENTO

	Mes 1	Mes 2	Mes 3
Gastos del Departamento Operativo			
Salarios y beneficios del personal operativo	$ 1.277,70	$ 1.277,70	$ 1.277,70
Subtotal	**$ 1.277,70**	**$ 1.277,70**	**$ 1.277,70**

	Mes 1	Mes 2	Mes 3
Gastos del Departamento Administrativo			
Salarios y beneficios del personal operativo	$ 2.173,25	$ 2.173,25	$ 2.173,25
Luz	$ 50,00	$ 50,00	$ 50,00
Agua	$ 30,00	$ 30,00	$ 30,00
Teléfono + Internet	$ 40,00	$ 40,00	$ 40,00
Implementos de oficina	$ 20,00	$ 20,00	$ 20,00
Materiales de limpieza	$ 30,00	$ 30,00	$ 30,00
Subtotal	**$ 2.343,25**	**$ 2.343,25**	**$ 2.343,25**

	Mes 1	Mes 2	Mes 3
Gastos Financieros			
Gastos de intereses del préstamo	$ 838,80	$ 754,92	$ 671,04
SUBTOTAL	**$ 838,80**	**$ 754,92**	**$ 671,04**

Nota. Fuente: Elaboración propia-

Proyección de presupuesto nómina.

Tabla Nº 38. Presupuesto nómina mensual

Sueldos y Salarios

Posición	Cantidad	Salario Básico	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Fondos de Reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Aporte IESS	Total Mes
Gerente General	1	$ 500,00	$ 41,67	$ 204,35	$ 41,67	$ 20,83	$ 60,75	$ 47,25	$ 780,35
Asistente de nutrición y control de calidad	1	$ 375,00	$ 31,25	$ 205,35	$ 31,25	$ 15,63	$ 45,56	$ 35,44	$ 637,35
Gerente de Producción	1	$ 450,00	$ 37,50	$ 206,35	$ 37,50	$ 18,75	$ 54,68	$ 42,53	$ 724,75
Contador	1	$ 400,00	$ 33,33	$ 207,35	$ 33,33	$ 16,67	$ 48,60	$ 37,80	$ 668,15
Asistente de Producción	1	$ 375,00	$ 31,25	$ 208,35	$ 31,25	$ 15,63	$ 45,56	$ 35,44	$ 640,35
Subtotal	**5**	**$ 2.100,00**	**$ 175,00**	**$ 1.031,75**	**$ 174,99**	**$ 87,50**	**$ 255,15**	**$ 198,45**	**$ 3.450,95**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 39. Presupuesto nómina *a 5 años*

Posición	Cantidad	Salario Básico	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gerente General	1	$ 780,35	$ 9.364,20	$ 9.910,15	$ 10.487,93	$ 11.099,39	$ 11.746,51
Asistente de nutrición y control de calidad	1	$ 637,35	$ 7.648,20	$ 8.094,10	$ 8.566,00	$ 9.065,42	$ 9.593,95
Gerente de Producción	1	$ 724,75	$ 8.697,00	$ 9.204,05	$ 9.740,66	$ 10.308,56	$ 10.909,57
Contador	1	$ 668,15	$ 8.017,80	$ 8.485,25	$ 8.979,96	$ 9.503,50	$ 10.057,57
Asistente de Producción	1	$ 640,35	$ 7.684,20	$ 8.132,20	$ 8.606,32	$ 9.108,09	$ 9.639,10
Subtotal	**5**	**$ 3.450,95**	**$ 41.411,40**	**$ 43.825,76**	**$ 46.380,87**	**$ 49.084,96**	**$ 51.946,70**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Costos de operación proyectados.

Tabla Nº 40. Costos de materia prima

Descripción	CANTIDAD	C. UNITARIO	C. TOTAL DIARIO	C. TOTAL MENSUAL
COSTOS DIRECTOS				
Avena	9	$ 0,33	$ 2,97	$ 89,10
Cebada	9	$ 0,28	$ 2,52	$ 75,60
Trigo	9	$ 0,39	$ 3,51	$ 105,30
Quinua	9	$ 0,72	$ 6,48	$ 194,40
Frutas cítricas	10	$ 0,10	$ 1,00	$ 30,00
Frutos rojos	10	$ 0,10	$ 1,00	$ 30,00
Uvilla y naranjilla	10	$ 0,11	$ 1,10	$ 33,00
COSTO TOTAL		**$ 0,29**	**$ 18,58**	**$ 557,40**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 41. Cantidad a Producir *por Producto*

PRODUCCIÓN POR PRODUCTO			
PRODUCTO	**PRODUCCIÓN DIARIA**	**PRODUCCIÓN MENSUAL**	**PRODUCCIÓN ANUAL**
Frutirial frutos rojos	100	3000	36000
Frutirial frutos cítricos	100	3000	36000
Frutirial naranjilla, uvilla	100	3000	36000
TOTAL	**300**	**9000**	**108000**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 42. Costos de producción

Costos de Producción	
Cantidad a producir	**Total**
	9000
Artículos	**Cantidad**
Materia Prima	$557,40
Mano de obra directa	$1.277,70
Total de costos de producción	**$1.835,10**
Gastos Generales y Administrativos	$2.343,25
Gastos Financieros	$838,80
Total de costos de Ventas	**$3.182,05**

Precio de venta	**$0,56**

Costos Variables y fijos	
Artículos	**Cantidad**
Costos Variables	
Materia Prima	**$557,40**
Mano de obra directa	**$1.277,70**
Total de costos variables	**$1.835,10**
Costos Fijos	
Gastos Generales y Administrativos	**$2.343,25**
Gastos Financieros	**$838,80**
Total de costos fijos	**$3.182,05**
Total de costos variables y fijos	**$5.017,15**

Costo variable unitario	**$0,20**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Ingresos Proyectados.

Tabla Nº 43. Ingresos proyectados.

PRODUCCIÓN EN VALOR MONETARIO					
PRODUCTO	**UNIDADES**	**PRECIO**	**INGRESOS DIARIOS**	**INGRESOS MENSUALES**	**INGRESOS ANUALES**
Frutirial frutos rojos	100	$0.56	$56.00	$1,680.00	$20,160.00
Frutirial frutos cítricos	100	$0.56	$56.00	$1,680.00	$20,160.00
Frutirial naranjilla, uvilla	100	$0.56	$56.00	$1,680.00	$20,160.00
TOTAL	**300**	**$1.68**	**$168.00**	**$5,040.00**	**$60,480.00**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Proyecciones de ventas.

Tabla Nº 44. Ingresos proyectados a 5 años.

PRODUCTO	**VENTA Año 1**	**VENTA Año 2**	**VENTA Año 3**	**VENTA Año 4**	**VENTA Año 5**
Frutirial	$ 60.480,00	$ 63.504,00	$ 66.679,20	$ 70.013,16	$ 73.513,82
TOTAL	**$ 60.480,00**	**$ 63.504,00**	**$ 66.679,20**	**$ 70.013,16**	**$ 73.513,82**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 45. Costos y gastos operativos proyectados.

COSTOS Y GASTOS OPERATIVOS

	MENSUAL	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
COSTOS OPERATIVOS						
Salarios y beneficios del personal operativo	$ 1.277,70	$ 15.332,40	$ 16.226,31	$ 17.172,33	$ 18.173,50	$ 19.233,05
SUBTOTAL	**$ 1.277,70**	**$ 15.332,40**	**$ 16.226,31**	**$ 17.172,33**	**$ 18.173,50**	**$ 19.233,05**

	MENSUAL	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN						
Sueldos y beneficios personal administrativo	$ 2.173,25	$ 26.079,00	$ 27.599,45	$ 29.208,55	$ 30.911,46	$ 32.713,65
Luz	$ 50,00	$ 50,00	$ 52,01	$ 54,10	$ 56,28	$ 58,54
Agua	$ 30,00	$ 30,00	$ 31,21	$ 32,46	$ 33,77	$ 35,13
teléfono + Internet +celular	$ 40,00	$ 40,00	$ 41,61	$ 43,28	$ 45,02	$ 46,83
Suministros de Oficina	$ 20,00	$ 20,00	$ 20,80	$ 21,64	$ 22,51	$ 23,42
Materiales de limpieza	$ 30,00	$ 30,00	$ 31,21	$ 32,46	$ 33,77	$ 35,13
SUBTOTAL	**$ 2.343,25**	**$ 26.249,00**	**$ 27.776,29**	**$ 29.392,50**	**$ 31.102,80**	**$ 32.912,69**

	MENSUAL	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
GASTOS FINANCIEROS						
Gastos de intereses sobre el préstamo	$ 838,80	$ 1.593,72	$ 1.258,20	$ 922,68	$ 587,16	$ 251,64
SUBTOTAL	**$ 838,80**	**$ 1.593,72**	**$ 1.258,20**	**$ 922,68**	**$ 587,16**	**$ 251,64**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.5.2.1. Estado de resultados

Tabla Nº 46. Estado de Resultados Proyectado.

PROYECCION DE ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas Netas	$ 60.480,00	$ 63.504,00	$ 66.679,20	$ 70.013,16	$ 73.513,82
Costos Operativos	$ 15.332,40	$ 16.226,31	$ 17.172,33	$ 18.173,50	$ 19.233,05
Utilidad Bruta	**$ 45.147,60**	**$ 47.277,69**	**$ 49.506,87**	**$ 51.839,66**	**$ 54.280,77**
Gastos de Operación					
Gastos Administrativos	$ 26.249,00	$ 27.776,29	$ 29.392,50	$ 31.102,80	$ 32.912,69
Depreciaciones	$ 2.114,72	$ 2.114,72	$ 2.114,72	$ 937,22	$ 937,22
Amortizaciones	$ 468,80	$ 468,80	$ 468,80	$ 468,80	$ 468,80
Total Gastos de Operación	$ 28.832,52	$ 30.359,80	$ 31.976,01	$ 32.508,82	$ 34.318,71
Utilidad Operacional	**$ 16.315,09**	**$ 16.917,89**	**$ 17.530,86**	**$ 19.330,84**	**$ 19.962,06**
Gastos Financieros	$ 1.593,72	$ 1.258,20	$ 922,68	$ 587,16	$ 251,64
Utilidad Antes de Participación	**$ 14.721,37**	**$ 15.659,69**	**$ 16.608,18**	**$ 18.743,68**	**$ 19.710,42**
Participación de Trabajadores (15%)	$ 2.208,20	$ 2.348,95	$ 2.491,23	$ 2.811,55	$ 2.956,56
Utilidad Antes de Impuestos	**$ 12.513,16**	**$ 13.310,74**	**$ 14.116,95**	**$ 15.932,13**	**$ 16.753,86**
Impuesto a la Renta (22%)	$ 2.752,90	$ 2.928,36	$ 3.105,73	$ 3.505,07	$ 3.685,85
Utilidad Neta	**$ 9.760,26**	**$ 10.382,38**	**$ 11.011,22**	**$ 12.427,06**	**$ 13.068,01**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.5.2.2. Balances patrimoniales

Tabla Nº 47. Balance General proyectado.

BALANCE GENERAL FINAL PROYECTADO

ACTIVOS	**AÑO 0**	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja/Bancos	$ 10.862,85	$ 24.567,73	$ 34.249,84	$ 44.564,22	$ 55.516,95	$ 66.716,77
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**$ 10.862,85**	**$ 24.567,73**	**$ 34.249,84**	**$ 44.564,22**	**$ 55.516,95**	**$ 66.716,77**
ACTIVOS FIJOS						
Muebles y enseres	$ 1.399,15	$ 1.399,15	$ 1.399,15	$ 1.399,15	$ 1.399,15	$ 1.399,15
Equipos de cocina	$ 7.351,10	$ 7.351,10	$ 7.351,10	$ 7.351,10	$ 7.351,10	$ 7.351,10
Equipo de oficina	$ 621,90	$ 621,90	$ 621,90	$ 621,90	$ 621,90	$ 621,90
Equipo de Computación	$ 3.532,50	$ 3.532,50	$ 3.532,50	$ 3.532,50	$ 3.532,50	$ 3.532,50
(-) Depreciación Acumulada		-$ 2.114,72	-$ 4.229,43	-$ 6.344,15	-$ 7.281,36	-$ 8.218,58
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**$ 12.904,65**	**$ 10.789,94**	**$ 8.675,22**	**$ 6.560,51**	**$ 5.623,29**	**$ 4.686,08**
ACTIVOS DIFERIDOS						
Gastos de Constitución de la compañía	$ 344,00	$ 344,00	$ 344,00	$ 344,00	$ 344,00	$ 344,00
Gastos de Instalación y Adecuación	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00
(-) Amortización Acumulada		-$ 468,80	-$ 937,60	-$ 1.406,40	-$ 1.875,20	-$ 2.344,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**$ 2.344,00**	**$ 1.875,20**	**$ 1.406,40**	**$ 937,60**	**$ 468,80**	**$ 0,00**
TOTAL ACTIVOS	**$ 26.111,50**	**$ 37.232,87**	**$ 44.331,46**	**$ 52.062,32**	**$ 61.609,04**	**$ 71.402,84**
PASIVOS						
Pasivos Corto Plazo	$ 3.600,00	$ 3.600,00	$ 3.600,00	$ 3.600,00	$ 3.600,00	$ 0,00
Impuesto a la renta por pagar		$ 2.752,90	$ 2.928,36	$ 3.105,73	$ 3.505,07	$ 3.685,85
Participación de trabajadores por pagar		$ 2.208,20	$ 2.348,95	$ 2.491,23	$ 2.811,55	$ 2.956,56
Pasivos a Largo Plazo	$ 14.400,00	$ 10.800,00	$ 7.200,00	$ 3.600,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL DE PASIVOS	**$ 18.000,00**	**$ 19.361,10**	**$ 16.077,32**	**$ 12.796,96**	**$ 9.916,62**	**$ 6.642,41**
PATRIMONIO						
Capital Social	$ 8.111,50	$ 8.111,50	$ 8.111,50	$ 8.111,50	$ 8.111,50	$ 8.111,50
Utilidad del Ejercicio		$ 9.760,26	$ 10.382,38	$ 11.011,22	$ 12.427,06	$ 13.068,01
Utilidades Retenidas			$ 9.760,26	$ 20.142,64	$ 31.153,86	$ 43.580,92
TOTAL PATRIMONIO	**$ 8.111,50**	**$ 17.871,76**	**$ 28.254,14**	**$ 39.265,36**	**$ 51.692,42**	**$ 64.760,43**
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	**$ 26.111,50**	**$ 37.232,87**	**$ 44.331,46**	**$ 52.062,32**	**$ 61.609,04**	**$ 71.402,84**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.5.2.3. Flujo de caja

Tabla Nº 48. Flujo de caja proyectado.

PROYECCION DE FLUJO DE CAJA						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos Operativos:						
Ventas Netas		**$ 60.480,00**	**$ 63.504,00**	**$ 66.679,20**	**$ 70.013,16**	**$ 73.513,82**
Egresos Operativos:						
Costos Operativos		$ 15.332,40	$ 16.226,31	$ 17.172,33	$ 18.173,50	$ 19.233,05
Gastos Administrativos		$ 26.249,00	$ 27.776,29	$ 29.392,50	$ 31.102,80	$ 32.912,69
Participación de Trabajadores		$ 0,00	$ 2.208,20	$ 2.348,95	$ 2.491,23	$ 2.811,55
Impuesto a la Renta		$ 0,00	$ 2.752,90	$ 2.928,36	$ 3.105,73	$ 3.505,07
Subtotal		**$ 41.581,40**	**$ 48.963,69**	**$ 51.842,14**	**$ 54.873,26**	**$ 58.462,36**
Flujo Operativo		**$ 18.898,60**	**$ 14.540,31**	**$ 14.837,06**	**$ 15.139,90**	**$ 15.051,46**
Ingresos No Operativos:						
Inversión Fija	-$ 12.904,65					
Inversión Diferida	-$ 2.344,00					
Inversión Corriente	-$ 10.862,85					
Egresos No Operativos:						
Pago de Capital del Préstamo		-$ 3.600,00	-$ 3.600,00	-$ 3.600,00	-$ 3.600,00	-$ 3.600,00
Pago de Intereses del Préstamo		-$ 1.593,72	-$ 1.258,20	-$ 922,68	-$ 587,16	-$ 251,64
Flujo Neto Generado	**-$ 26.111,50**	**$ 13.704,88**	**$ 9.682,11**	**$ 10.314,38**	**$ 10.952,74**	**$ 11.199,82**
Saldo Inicial de Caja	$ 10.862,85	$ 10.862,85	$ 24.567,73	$ 34.249,84	$ 44.564,22	$ 55.516,95
Saldo Final de Caja	**$ 10.862,85**	**$ 24.567,73**	**$ 34.249,84**	**$ 44.564,22**	**$ 55.516,95**	**$ 66.716,77**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.5.2.4. Break evenpoint

El punto de equilibrio sirve para conocer las unidades mínimas de producción para que no existan ganancias ni perdidas. Se calculará el punto de equilibrio en unidades.

Para calcular el punto de punto de equilibrio, se requiere conocer los costos de producción donde se determinará los costos de producción y los costos variables unitarios, para calcular el punto de equilibrio de cada producto.

$$\boldsymbol{Punto\ de\ Equilibrio} = \frac{\text{Total de costos fijos}}{Precio\ de\ venta - \ Costo\ variable\ unitario}$$

$$\boldsymbol{Punto\ de\ Equilibrio} = \frac{3.182{,}05}{0{,}56 - 0{,}20} = \mathbf{8.936}$$

Tabla Nº 49. Punto de *Equilibrio en unidades.*

Cantidad	Costos fijos	Costos variables	Total de costos	Ingresos	Ganancia o perdida
0	3182	0	3182	0	-3182
2000	3182	408	3590	1120	-2470
4000	3182	816	3998	2240	-1758
6000	3182	1223	4405	3360	-1045
8936	3182	1822	5004	5004	0
10000	3182	2039	5221	5600	379
12000	3182	2447	5629	6720	1091
14000	3182	2855	6037	7840	1803
16000	3182	3262	6444	8960	2516

Nota. Fuente: Elaboración propia.

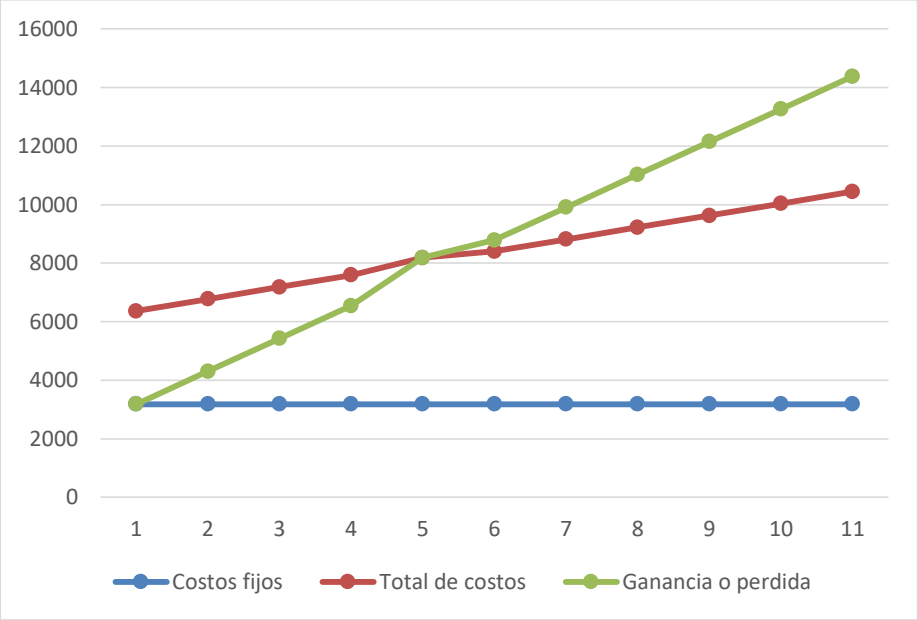


Figura 24. Punto de Equilibrio en unidades.
Fuente: Elaboración propia.

TIR Y VAN

Tabla Nº 50. Flujo de Efectivo neto.

DESCRIPCION	FLUJOS OPERATIVOS	PAYBACK
AÑO 0	-$26.111,50	-$26.111,50
AÑO 1	$18.898,60	-$7.212,90
AÑO 2	***$14.540,31***	***$7.327,41***
AÑO 3	$14.837,06	$22.164,47
AÑO 4	$15.139,90	$37.304,36
AÑO 5	$15.051,46	$52.355,82

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Tabla Nº 51. C*álculo TIR Y VAN*

ANALISIS DE RENTABILIDAD	
TIR	**56,21%**
VAN	**$31.838,29**

Nota. Fuente: Elaboración propia.

4.5.3. Explicación y supuestos sobre los que se basan las proyecciones

Las proyecciones se basan en el estudio de mercado que realizó por medio de las encuestas, entrevista y grupo focal, donde se recibió disposición para aceptar la bebida en el mercado, la idea de que estas bebidas puedan reducir los malos hábitos alimenticios fue respaldada por una experta.

Es necesario realizar las proyecciones financieras para comprobar que la empresa será rentable; para estas proyecciones se tomó en cuenta información de posibles proveedores para calcular los costos de producción incluyendo materia prima y mano de obra.

El precio de venta del producto se lo calculó, tomando en cuenta los precios en el mercado de bebidas similares y los costos directos e indirectos, al realizar todas las proyecciones de producción, ventas, nómina, costos.

Se realizaron de Flujos de Caja, Estados de resultado y Balances para verificar si la empresa tendría ganancias o pérdidas. Tomando como base los resultados de las proyecciones se determinó que la Empresa Frutirial será rentable.

4.5.4. Rendimiento potencial a los inversores, comparado con otras empresas del sector

En la industria de las bebidas existen muchas empresas Frutirial es una empresa que produce una bebida a base de frutas y cereales, siendo este producto de buena calidad y manteniendo un precio accesible para los consumidores por lo que se deben producir una cantidad de bebidas altas, sin embargo la empresa no requiere de activos de precios elevados por lo que se mantiene un buen margen de utilidad.

Se calcularon la tasa interna de retorno (TIR) y el valor actual neto (VAN) estos valores respaldan que invertir en “Frutirial” es viable y que los inversionistas obtendrán flujos de caja positivos.

Conclusiones.

Se pudo determinar que hay un alto índice de mal nutrición en los habitantes de la ciudad de Guayaquil que provoca enfermedades como diabetes, sobrepeso y obesidad debido al abuso del consumo de bebidas azucaradas. Por otro lado mediante la investigación estadística elaborada acerca del consumo de frutas y cereales es posible determinar que las personas en la ciudad de Guayaquil incluyen éstos alimentos en gran medida en su alimentación diaria

Existe una estrecha relación entre el consumo de alimentos saludables y el mantener un buen estilo de vida, además existe evidencia de que al implementar frutas y cereales en la dieta diaria de las personas, se contribuye a reducir el porcentaje de enfermedades relacionadas con la mala alimentación como son la diabetes y la obesidad, por lo que implementar una bebida que mezcle ambos, tendrá la aceptación esperada y contribuirá con la mejora de los hábitos alimenticios de las personas en la ciudad de Guayaquil.

Se determinó mediante la elaboración del plan de negocios que Frutirial es un producto beneficioso que las personas consumirían sin problemas, por lo que se puede concluir que un emprendimiento que elabore y distribuya estas bebidas en la ciudad de Guayaquil tendría la aceptación, la sostenibilidad y el retorno esperado en el corto y largo plazo.

Recomendaciones.

Durante la investigación de las preferencias de los consumidores en relación con los frutos que preferían además de los frutos utilizados en la bebida, se determinó que los que tienen mayor actividad son la pera, kiwi, maracuyá y manzana, por lo que se recomienda realizar pruebas a consumidores respecto a estos sabores y medir el grado de aceptación que estos frutos tendrían en la población en general para desarrollar mezclas futuras que contribuyan de una manera diferente a mejorar la salud de las personas.

Se recomienda llevar a cabo investigaciones adicionales para investigar el uso de los residuos de las frutas utilizadas para fabricar la bebida. Se experimentó con el residuo producido luego cocer y cernir los cereales y ésta mezcla de cereales puede ser usada para elaborar otra presentación de Frutirial reemplazando las frutas por leche y especias aromáticas imitando las bebidas elaboradas tradicionalmente. El sabor de ésta mezcla de los cuatro cereales y leche es similar a una mezcla de la bebida de morocho o la leche de soja, por otro lado las cáscaras y las semillas tanto de los frutos rojos, frutos cítricos, naranjilla y uvilla utilizados en la bebida se pueden utilizar para elaborar mermeladas o productos cosméticos que tengan las propiedades de los frutos que se usan.

La duración de la bebida es de 3 a 5 días, si se desea prolongar la duración de la vida útil de la bebida sin modificar sus propiedades nutricionales, se recomienda añadir conservantes como benzoato sódico en cantidades menores a 0,01 g.

BIBLIOGRAFÍA.

Almeida-Alvarado, S., Aguilar-López, T., & Hervert-Hernández, D. (2014). La fibra y sus beneficios a la salud. *Anales Venezolanos de Nutrición ,27*(1), 73-76.

Basu, S., McKee, M., Galea, G., & Stuckler, D. (2013). Relationship of soft drink consumption to global overweight, obesity, and diabetes: a cross-national analysis of 75 countries. *American journal of public health*, *103*(11), 2071-2077. Doi:10.2105/AJPH.2012.300974

Bigliardi, B., & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: the case of functional foods. *Trends in Food Science & Technology*, *31*(2), 118-129. Doi: 10.1016/j.tifs.2013.03.006

Cavazos, A., & Gonzalez, E. (2013). Identification of bioactive peptides from cereal storage proteins and their potential role in prevention of chronic diseases. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *12*(4), 364-380. Doi: 10.1111/1541-4337.12017

De Mora, B., & Conde, L. (2010). Avance de resultados sobre consumo de fibra en España y beneficios asociados a la ingesta de fibra insoluble. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, *16*(3), 147-153. Doi: 10.1016/S1135-3074(10)70032-6

Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. (2012). Dietary fiber in foods: a review. *Journal of Food Science and Technology*, *49*(3), 255-266. Doi: 10.1007/s13197-011-0365-5

Economos, C., & Clay, W. (1999). Nutritional and health benefits of citrus fruits. *Energy, 62*(78), 37.

Guzmán, S., & Roselló, M. (2003). Factores Socio Culturales Asociados al Consumo de Frutas en la Población Adulta Costarisence. *Revista costarricense de salud pública*, 12-23.

Hannum, S. M. (2004). Potential impact of strawberries on human health: a review of the science. *Critical reviews in food science and nutrition*, *44(*1), 1-17. Doi: 10.1080/10408690490263756

Heim, K., Angers, P., Léonhart, S., & Ritz, B. (2012). Anti-inflammatory and neuroactive properties of selected fruit extracts. *Journal of medicinal food*, 15(9), 851-854. Doi: 10.1089/jmf.2011.0265.

Horngren, C., Foster, G., & Datar, S. (2012) *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial.* México, D.F: Pearson Educación.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2016). *Guayaquil cifra a cifra*. Guayaquil: INEC.

Izquierdo, A., Armenteros, M., Lancés, L., & Martín, I. (2004). Alimentación saludable. *Revista Cubana de Enfermería*, *20*(1), 1-1.

Jacoby, E., & Keller, I. (2006). La promoción del consumo de frutas y verduras en América Latina: buena oportunidad de acción intersectorial por una alimentación saludable. Revista chilena de nutrición, *33*, 226-231. Doi: 10.4067/S0717-75182006000300003.

Jiménez, D. (12 de Julio de 2017). Docente de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil. (M. Merchán, & C. Peñarreta, Entrevistadores)

Kleiman, S., Ng, S., & Popkin, B. (2012). Drinking to our health: can beverage companies cut calories while maintaining profits?. *Obesity Reviews*, *13*(3), 258-274. Doi:10.1111/j.1467-789X.2011.00949.x

Lähteenmäki, L. (2013). Claiming health in food products. *Food Quality and Preference Journal*, *27*(2), 196-201. Doi: 10.1016/j.foodqual.2012.03.006

Lind, D., Marchal, W., & Wathen, S. (2012). *Estadistica aplicada a los Negocios y la Eeconomía*. México, D.F: McGraw-Hill.

Loef, M., & Walach, H. (2012). Fruit, vegetables and prevention of cognitive decline or dementia: A systematic review of cohort studies. *The journal of nutrition, health & aging*, *16*(7), 626-630. Doi: 10.1007/s12603-012-0097-x

Martinez-Navarrete, N., Vidal, M., & Laureate, J. (2008). Los compuestos bioactivos de las frutas y sus efectos en la salud. *Actividad dietética*, *12*(2), 64-68. Doi: 10.1016/S1138-0322(08)75623-2

Miguélez, M. (2004). Los grupos focales de discusión como método de investigación. *Heterotopía*, *26*, 59-72.

Recuperado de: http://www.edumargen.org/docs/curso36-1/apunte01_04.doc

Ortega, R., Vizuete, A., Ortega, A., & Rodríguez, E. (2015). Cereales de grano completo y sus beneficios sanitarios. *Nutricion Hospitalaria, 32*(1), 25-31. Doi: 10.3305%2Fnh.2015.32.sup1.9475

Parales, C. (2006). Representaciones sociales del comer saludablemente: un estudio empírico en Colombia. *Universitas Psychologica*, *5*(3), 613-626.

Pizarro, S., Ronco, A., & Gotteland, M. (2014). ß-glucanos:¿ qué tipos existen y cuáles son sus beneficios en la salud?. *Revista chilena de nutrición*, *41*(4), 439-446. Doi: 10.4067/S0717-75182014000400014

Ponce, H. (2007). La matriz FODA: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones. *Enseñanza e investigación en psicología*, *12*(1), 113-130.

Popkin, B., Adair, L., & Ng, S. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition reviews*, *70*(1), 3-21. Doi: 10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x

Rendón, Ó. (2014). *Modelo del Plan de Negocios: Para Micro y Pequeña Empresa*. México, D.F: Grupo Editorial Patria.

Rivera, J., Muñoz-Hernández, O., Rosas-Peralta, M., Aguilar-Salinas, C., Popkin, B., & Willett, W. (2008). Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. *Boletín médico del Hospital Infantil de México*, *65*(3), 208-237.

Roberto Espinoza. (31 de Mayo del 2015). *Roberto Espinoza.* Obtenido de Roberto Espinoza: http://robertoespinosa.es/wp-content/uploads/2015/05/matriz_de_ansoff-e1433101150164.png

Rojas, J. (2009). Procedimiento para la elaboración de un análisis FODA como una herramienta de planeación estratégica en las empresas. *Ciencia Administrativa*, 54-61.

Szakály, Z., Szente, V., Kövér, G., Polereczki, Z., & Szigeti, O. (2012). The influence of lifestyle on health behavior and preference for functional foods. *Appetite Journal*, *58*(1), 406-413. Doi: 10.1016/j.appet.2011.11.003

Villarán, K. (2009). Plan de negocios. *Herramientas para evaluar la viabilidad de un negocio,* USAID Perú y Ministerio de la Producción, Perú.

World Health Organization. (2017). Global Database on Body Mass Index. Available at: http://apps.who.int/bmi/index.jsp Accessed June 22, 2017.

ANEXOS.



Figura 25. Manuel Merchán Andrade
Nota: Manuel Merchán Andrade durante el levantamiento de información mediante encuestas.



Figura 26. Carla Peñarreta Loor
Nota: Carla Peñarreta Loor durante el levantamiento de información mediante encuestas.



Figura 27. Manuel Merchán Andrade
Nota: Manuel Merchán durante el levantamiento de información mediante encuestas.



Figura 28. Grupo Focal.
Integrantes del Grupo Focal degustando las bebida de frutos rojos y cereales



Figura 29. Grupo Focal.
Integrantes del Grupo Focal.



Figura 30. Grupo Focal.
Integrantes del Grupo Focal degustando de la bebida de frutos cítricos y cereales.



Figura 31. Ing. Dolores Augusta Jiménez.
Nota: Ing. Dolores Augusta Jiménez durante la entrevista realizada el 12 de Julio del 2017

APÉNDICE.

Apéndice A - Encuesta

ACEPTACIÓN DE FRUTAS Y CEREALES EN LOS CONSUMIDORES

Selecciona tu género

- [x] Masculino
- [ ] Femenino

Selecciona el rango de edad en el que te encuentras

- [ ] Menor a 18
- [x] 18 a 24
- [ ] 25 a 34
- [ ] 35 a 44
- [ ] 45 a 54
- [ ] Más de 55

¿Le gusta comer frutas?

- [x] SI
- [ ] NO

¿Con que frecuencia usted come frutas?

- [ ] Siempre
- [x] Frecuentemente
- [ ] A veces
- [ ] Raramente
- [ ] Nunca

¿Le gusta comer cereales?

- [x] SI
- [ ] NO

¿Con que frecuencia usted come cereales?

- [ ] Siempre
- [x] Frecuentemente
- [ ] A veces
- [ ] Raramente
- [ ] Nunca

Seleccione una opción

	Excelente	Muy Buena	Buena	Mala	Muy Mala
¿Cuál es su opinión sobre las bebidas hechas a base de pulpa de frutas y extracto de cereales?	x				
¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos cítricos y extracto de cereales (avena, trigo, cebada y quinua)?	x				
¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de frutos rojos y extracto de cereales (avena, trigo, cebada y quinua)?	x				
¿Cómo calificaría la idea de consumir una bebida de uvilla, naranjilla y extracto de cereales (avena, trigo, cebada y quinua)?	x				
¿Cómo calificarías la idea de comprar una bebida natural de 250 ml a $ 0,75?	x				
¿Cómo calificaría la idea de comprar una bebida natural hecha a base de frutas y cereales en supermercados y tiendas?	x				

¿Qué otro tipo de frutas le gustaría probar en esta bebida?

Banano, Maracuyá

Apéndice B - Entrevista

Entrevista a Ing. Dolores Augusta Jiménez Sánchez – Docente de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil

El día 12 de Julio del 2017, en la ciudad de Guayaquil se procedió a entrevistar a la Ingeniera Química Augusta Jiménez en la Facultad de Ingeniería Química para conocer su valoración de las bebidas naturales hechas a base de frutas y cereales. A continuación se detallará textualmente las preguntas que se realizaron con la contestación correspondiente:

1. ¿Qué opina de los hábitos alimenticios de los ciudadanos en el Ecuador?

   Respuesta: En el Ecuador hay una diversificación de los hábitos alimenticios pero ahora pareciese que los alimentos chatarras consumidos por los jóvenes son mayores, en nosotros los hábitos como el sedentarismo nos está acabando; pese a que supuestamente tenemos los mejores hábitos alimenticios al comer de una forma balanceada, pero el sedentarismo y el hecho de que no hacemos ningún tipo de ejercicio físico no está ayudando.

2. ¿Qué opina de las bebidas existentes en el Ecuador?

   Respuesta: Nosotros tenemos las bebidas alcohólicas, la cerveza es parte de la cultura de los habitantes de la costa, tenemos los jugos, tenemos los batidos, existe un sin número de bebidas, sin embargo, por el hecho de que en el trabajo no se tiene algo que sea fresco sino solo envasados con algún tipo de conservantes químicos, puede ser una ventaja el tener más opciones pero también es una desventaja el hecho de que se pierden ciertos tipos de características organolépticas y ciertas características físico-químicas de los productos procesados al pasar por este tipo de tratamientos. Lo mejor sería realmente tomar la fruta y tomar agua.

3. ¿Qué opina respecto a las enfermedades causadas por el consumo indebido de bebidas azucaradas en la dieta diaria de las personas?

   Respuesta: La diabetes está dentro de las diez primeras enfermedades que está causando daño a todo el país, de hecho en el mundo, ya no es una enfermedad que se supone es personal sino, es de atención pública. La diabetes es grave y se puede observar que justamente uno de los motivos es porque tomamos muchas bebidas azucaradas que nos hacen daño.

4. ¿Cree usted que las personas deben realizar un cambio en su forma de alimentación diaria?

   Respuesta: Si, con la ayuda de un nutricionista balanceamos de nuestro peso, a nuestra edad, a nuestras actividades, hacer una dieta personalizada o por sectores; mas fruta, más verduras, más consumo de agua, nosotros vamos a mejorar incluso la energía que vamos a consumir en todas nuestras actividades y a disminuir nuestras enfermedades; deberíamos cambiar realmente.

5. ¿Conoce usted los beneficios de consumir cereales como la quinua, cebada, avena y trigo?

   Respuesta: Si, por supuesto, de hecho los cereales como la quinua, cebada, avena y trigo tienen un alto contenido de proteínas, incluso la avena por el mucilago que produce.

6. ¿Cuáles son los beneficios de incluir cereales a la dieta diaria?

   Respuesta: El consumir cereales ayuda a mantener una digestión regulada, la avena tiene ciertos principios que ayudan a mantener un colesterol adecuado y también ayudan a hacer la digestión diaria; tener la avena dentro de la dieta diaria realmente es muy bueno.

Por ejemplo, dar este tipo de mescla (quinua, cebada, avena y trigo) a los niños sería espectacular, justamente el nivel de atención y comprensión en los niños se ve afectado por los niveles de proteína, por lo que ayudará, incluso en la misma Universidad se puede consumir estas bebidas como parte de la alimentación diaria en vez de una gaseosa con esta bebida se brindará un aporte nutritivo, por lo general los estudiantes se alimentan de una pésima manera, no comen suficiente y a veces no almuerzan; entonces si ellos tuviesen este tipo de bebidas van a tener calorías y proteínas por lo que generan estos cereales.

7. ¿Cuáles son los beneficios de incluir frutas en la dieta diaria?

   Respuesta: Las frutas nos dan antioxidantes y vitaminas; habría que hacer esta combinación de cereales con frutas, solo que dependiendo de la vitamina puede verse afectado por la temperatura y pueden existir ciertas pérdidas, sin embargo el hecho de que esté los cereales ayudara a compensar dichas perdidas.

8. ¿Ha escuchado sobre alguna bebida a base de cereales?

   Respuesta: Las coladas que se consumían desde un principio y las bebidas de cereales hablamos de la chicha de jora que son las bebidas fermentadas de los cereales, la cerveza que es otra bebida de los cereales; conviene más tomar cerveza que una gaseosa, porque la gaseosa es solo azúcar en cambio la cerveza contiene complejo B, la cerveza es parte de la cultura pero no ha sido muy bien explotada.

9. ¿Cree que una bebida elaborada de frutas y cereales aporte más nutrientes que las bebidas tradicionales?

   Respuesta: Por supuesto, y si las bebidas son tan sabrosas como las que degusté, las cuales tenia sabor, no estaban espesas sino en su textura y viscosidad adecuada, sabor a fruta con el sabor dulce adecuado, realmente estas bebidas estaban perfectas para

consumirlas a diario; si consumimos una bebida a base de frutas y cereales a diario vamos a mejorar en nuestro físico y en nuestra forma intelectual también.

10. ¿Recomendaría cambiar las bebidas tradicionales por Frutirial?

    Respuesta: Si definitivamente, por el contenido nutricional nos da la primera pauta, el segundo sería el sabor, la textura, la viscosidad que presenta. Es una bebida que se puede recomendar y la verdad no es porque uno lo pueda decir sino porque la misma bebida se recomienda, es muy sabrosa, muy apetecible y me encantaría tenerla todos los días en mi desayuno en vez de tomar cola o bebidas que no aportan.