

Bebida probiótica y saludable “biofresh”

Probiotic and healthy drink “biofresh”

Nilineth Bermon,
Cristian González,
Jennifer Hernández,
Anyela Sepúlveda,
Lissen García
Universidad de Pamplona, Villa del Rosario.

Resumen

En la actualidad el refresco o gaseosa es una bebida muy consumida tanto internacionalmente como nacionalmente, y cuenta con una gran aceptación en el mercado. Se busca lanzar un refresco con un nuevo sabor que además de satisfacer al consumidor, logre refrescar en climas muy calurosos como se presenta en la ciudad de Cúcuta. También se espera que este nuevo refresco sea delicioso y saludable, bajo en calorías, azúcares y edulcorantes que se acostumbran a añadir en esta clase de bebidas, esperando obtener una gran aceptación debido a que en la actualidad la salud es un factor muy tenido en cuenta por la mayoría de los consumidores a la hora de adquirir un producto. Se espera que este nuevo refresco pueda ser consumido junto con cualquier tipo de comida, postre y/o snack.

Palabras clave: bebida probiótica, beneficios, necesidad

Abstract

Currently soft drink or soda is a widely consumed drink both internationally as well as nationally, and is widely accepted in the market. It seeks to launch a soft drink with a new flavor that in addition to satisfy the consumer, manage to cool in very hot climates as presents in the city of Cúcuta. This new soft drink is also expected delicious and healthy sea, low in calories, sugars and sweeteners that they tend to add to this class of drinks, hoping to get a great acceptance due to the fact that health is currently a very important factor in account for the majority of consumers when purchasing a product. This new soft drink is expected to be consumed together with any type of food, dessert and / or snack.

Keywords: probiotic drink, benefits, need.

1. INTRODUCCION

El presente informe es referente al estudio de mercados de una nueva bebida probiótica refrescante de menta, jengibre y limón, en donde se busca conocer el mercado y los requerimientos que este tenga ante este nuevo producto. Este estudio de mercado servirá para conocer los hábitos de consumo habituales del cliente potencial, las conclusiones de este estudio de mercado pueden aportar información valiosa corregir la idea inicial y buscar una forma de adaptarla a la realidad, el estudio de mercado podrá ser muy útil para analizar si existen posibilidades de éxito en ese lugar analizando la competencia en el sector y las necesidades de ese sector de población. Desde este punto de vista, el estudio de mercado servirá para analizar las características demográficas de los potenciales compradores. También es de gran ayuda para fijar el precio del producto ya que es uno de los aspectos más valorados por los potenciales clientes. Un factor que se determina especialmente, tomando en consideración las características del cliente objetivo de la empresa. Pero también, es importante tomar como referencia las tarifas de la competencia.

2. JUSTIFICACION

Establecer un estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de bebidas probióticas refrescantes con suplementos beneficiosos para la salud como la menta, jengibre y limón en la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander y establecer el impacto social y ambiental que tendrá este proyecto para la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander y su área metropolitana

3. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE TEXTOS

En esta etapa se realizó una evaluación de los posibles clientes que tendrá el producto una vez puesto en venta.

3.1 Segmentación de mercado

1. **Segmentación geográfica:** se centraría en el centro metropolitano de Cúcuta
2. **Segmentación demográfica:** Los principales consumidores de esta bebida serian los jóvenes
3. **Segmentación psicográfica:** tendrán un estilo original e innovador el embotellado y los estampados

4. **Segmentación conductual:** está orientada a beneficiar la salud de los clientes, cumplir las expectativas.



Figura 1. Tipos de bebidas probiótica.

3.2 Descripción del área de economía local

Manejaríamos una economía local pero primeramente empezariamos ofreciéndolo por internet, comercio virtual ya que no contamos con los recursos económicos suficientes para un espacio físico como tal pero luego si se centraría en el área metropolitana de Cúcuta, más que todo en la parte central



Figura 2. Vista del área metropolitana de Cúcuta.

3.3 Clientes potenciales

El cliente potencial de esta bebida, es todo el público que desee refrescarse, por ello creemos que va a tener una gran aceptación en ciudades calurosas. Esta bebida puede ser adquirida por cualquier persona de cualquier edad, aunque se cree que el sector de la población que principalmente va adquirirla son los adolescentes y adultos jóvenes, de 15 años en adelante. Se piensa que este producto va a ser adquirido principalmente por personas que se interesan por su salud, ya que esta bebida contiene muchos componentes beneficiosos para esta y además es baja en azúcar. También se espera que esta bebida pueda ser adquirida por cualquier persona debido a su bajo costo.

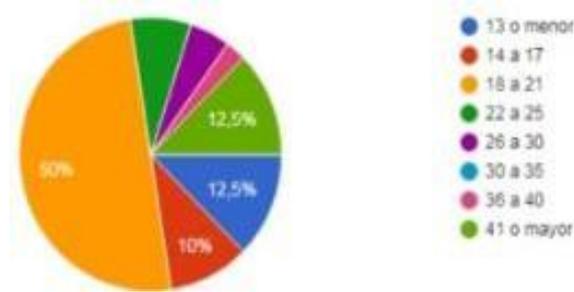


Figura 3. Rango de edades.

4. ESTUDIO TECNICO

El estudio técnico de nuestra empresa va enfocada a la producción y comercialización de bebidas probióticas "Biofresh" a base de suplementos beneficiosos para la salud de las personas como menta, jengibre y limón y con un ingrediente especial que es el kéfir que es una leche fermentada rica en bacterias y levaduras probióticas que mejoran la flora intestinal y mejoran el tránsito intestinal, ayudando a mantener la salud general del organismo, el cual tendrá un diseño innovador y llamativo a nuestros clientes, podría el proceso automatizarse utilizando los componentes que se presentan en los trabajos. En este estudio se encuentran planteados los datos más importantes de la empresa, donde se realiza el estudio de la ubicación, los insumos, materiales, tecnología, costos y todo lo necesario para llevar a cabo la producción en la empresa para poder generar ganancia.

MATRIZ DOFA

DEBILIDADES

Teniendo en cuenta que es una nueva empresa no se tiene la suficiente experiencia en la comercialización y producción de bebidas probióticas a base de estos suplementos. Iniciaré su puesta en marcha solo con un local especializado en la parte central de la ciudad. Al ser un producto y marca nueva existente en el mercado puede dar desconfianza o inseguridad en algunas personas o llamar la atención para otros y provocar curiosidad por probar algo nuevo.

OPORTUNIDADES

La producción y comercialización de las bebidas saludables se situarán en un local especializado donde el cliente puede sentirse a gusto y confiado con lo que compra, además se ofrecerán degustaciones para llamar la atención de los clientes

El lugar de ubicación será en la parte central donde se podrá atraer una población de diferentes edades y estratos, además de ser un lugar donde hay mucha circulación de personas.

Las bebidas contarán con suplementos innovadores y que aportarán grandes beneficios para la salud de las personas.

FORTALEZAS

Las nuevas tendencias de consumo de los colombianos sobre cuidar su salud y su cuerpo permiten que se convierta en un mercado atrayente.

Las personas cada vez más están orientadas a comprar alimentos sanos, nutritivos y auténticos que contribuyan a su bienestar y salud.

El clima de la ciudad favorece mucho a la empresa, porque con las temperaturas actualmente la demanda de bebidas aumenta en forma positiva y más si se trata de una bebida saludable y económica.

AMENAZAS

Actualmente es un mercado llamativo en donde puede existir mucha competencia a la hora del cliente comprar una bebida y que se ajuste a sus preferencias y gustos. El reconocimiento de las marcas que ya se encuentran en el mercado podría debilitar la aparición del nuevo producto.

La competencia es fuerte e innovadora por lo tanto se debe estar a la vanguardia o delantera para mantenerse en el mercado.

DEFINICIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Esta bebida se elabora disolviendo en agua: azúcar de caña, zumo concentrado de limón, una infusión de jengibre, hojas de menta y kéfir de agua. Este refresco es ligeramente gasificado (gas producido naturalmente en la elaboración).

1. Proceso de elaboración del zumo de limón

- **Selección previa a la hora de entrada en planta:** Se realiza un seguimiento de la fruta que se ha cultivado para cosecharla en su punto óptimo de maduración.

- **Recepción y almacenamiento de la materia prima:** Por lo general el limón es transportado a granel (su consistencia lo permite). Hay que evitar golpear los limones ya que fácilmente se estropearían por la zona del golpe si estuviesen almacenadas algunos días. El almacenamiento del limón debe hacerse en un lugar fresco, de humedad media de forma que no grave mucho peso sobre el fruto. El almacenamiento no debe prolongarse más de 15 días en condiciones normales.
- **Transporte al área de lavado:** El producto se transporta por medio de cajas de campo al área de lavado.
- **Inspección:** Las cajas con limones se vacían en una banda transportadora donde se realiza una selección para eliminar aquellos frutos que no reúnan las debidas condiciones, bien sea por daño, alteración o descomposición.
- **Lavado:** Los limones se someten a un lavado a profundidad con agua potable a presión, garantizando así la higiene de la misma, eliminando el polvo y demás microorganismos procedentes de la tierra o campo. Los limones se vierten en bandejas de plástico o cubetas.
- **Transporte al área de exprimido:** Se transportan los limones en bandejas o cubetas a la máquina exprimidora.
- **Exprimido:** Este proceso inicialmente se va a realizar manualmente por trabajadores mediante un exprimidor manual, ya después se desea realizar este proceso en un exprimidor industrial en donde la cantidad de zumo obtenido será mayor, este es funcional para grandes cantidades de limón, estos se depositan dentro del contenedor entero, previamente lavados y el sistema del exprimidor industrial se encarga de cortarlas en mitades, extraer todo el zumo y depositarlo en el recolector. Además, posee un recipiente donde el exprimidor de naranjas profesional va depositando automáticamente los desechos.
- **Transporte al área de tamizado:** Se transporta a la máquina tamizadora.
- **Tamizado:** El zumo obtenido generalmente lleva pulpa y semilla por lo que es necesario tamizarlo. En esta operación el zumo se introduce por la tolva de alimentación de la máquina tamizadora donde un tornillo helicoidal lo arrastra hacia la tela metálica que es la que impide el paso de la pulpa y huesos, los que son

expulsados por la parte posterior de la máquina. El zumo se deposita en tinas o cubetas por medio de la tolva de salida de zumo de la máquina tamizadora.

- **Inspección de contenidos y control de calidad:** En este punto se procede a determinar el contenido en azúcar, ácido cítrico, vitamina C, pulpa y sabor o aceites esenciales residuales.
- **Envasado:** Se procede a envasar el zumo de limón en tanques.
- **Transporte a la bodega.**
- **Almacenamiento:** Se almacena en un lugar fresco.

DEFINICIÓN DE MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN

- Agua
- Azúcar de caña
- Limón
- Jengibre
- Menta
- Kéfir de agua
- Envases de vidrio
- Etiquetas
- Empaques de cartón



DEFINICIÓN DE MAQUINARIAS, EQUIPOS Y OTRO BIENES DE CAPITAL PARA LA PRODUCCIÓN

Se desea adquirir maquinaria industrial a futuro con el fin de obtener una mayor velocidad en la producción y mejorar la calidad del producto.

- Banda transportadora.
- Exprimidor, inicialmente se hará uso de uno manual y a futuro se tendrá uno industrial.
- Tamizadora, inicialmente se empleará un tamiz y se hará uso de este manualmente, y a futuro se tendrá una máquina tamizadora industrial.
- Máquina peleadora, inicialmente este proceso se realizará de manera manual, a futuro se tendrá una industrial.

- Máquina rebanadora, inicialmente se realizará de manera manual y a futuro se tendrá una máquina industrial.
- Máquina autoclave.
- Embotelladora, inicialmente el embotellado se realizará de manera manual, a futuro se tendrá una embotelladora industrial.
- Etiquetadora industrial, inicialmente el etiquetado se hará de manera manual, a futuro se tendrá una etiquetadora industrial.

REQUERIMIENTOS DE PERSONAL

Concejo directivo. Son las 5 personas que han estado encargadas de la creación e inicio de una empresa son las encargadas de tomar decisiones de recursos y dirección de la compañía.

Personal de marketing. es el departamento encargado de la propagación y la buena imagen de la marca, ese personal puede variar de 2 a 20 personas dependiendo del nivel de crecimiento de la compañía.

Personal de producción. Es el departamento encargado de la producción del producto, el personal inicial sería 20 personas y tendrá un crecimiento proporcional al crecimiento de la compañía.

Personal de ventas. Es el departamento encargado de la venta del producto en supermercados, tiendas, etc. el personal inicial sería 5 personas y tendrá un crecimiento proporcional al crecimiento de la compañía.

Personal de distribución. Es el departamento encargado de la distribución del producto a los supermercados, tiendas, etc. que adquirieron los productos, el personal inicial sería 2 personas y tendrá un crecimiento proporcional al crecimiento de la compañía.

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Se tiene como inicio adquirir maquinaria para el tratamiento y elaboración de bebidas con una capacidad de 600 botellas diarias, se proyectaría la primera fábrica para un macro crecimiento de la producción a medida del crecimiento y aceptación de la compañía.

MACROLOCALIZACIÓN

Dentro el proyecto se considera que el proyecto se debe de generar dentro de las tres zonas planteadas en estas imágenes, las cuales son centro de Cúcuta. Esta decisión se toma de acuerdo a que, en el área metropolitana de Cúcuta, se logró identificar por medio de estudios anteriores que acá es donde más se necesita el servicio que brinda nuestro proyecto.

5. CONCLUSIONES

Bajo el estudio técnico se pueden determinar factores importantes a tener en cuenta, como lo son los insumos, materia prima y personal que se necesita para la producción, así como las necesidades de la automatización de los procesos.

Se pudo además determinar una ubicación potencial, la cual, por sus características, demuestra ser un lugar óptimo para llevar a cabo el proyecto.

REFERENCIAS

Ávalos, S. (2019). Beneficios del kéfir de agua para tu salud. <https://www.cuerpomente.com/recetas-veganas/bebidas/3-beneficioskefir-agua-salud-4097>.

Imedio, F. (2018). 'Kombucha'. España: <https://www.elperiodico.com/es/onbarcelona/cocinas/20181116/kombucha-bebida-sana-7148632>.

Botia R. Irene, Cardona A. Gabriel. (2015). Valor Nutricional del Pan de Sal Tipo Rollo Elaborado con Bienestarina Mas ®. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125, 13 (2), pp: 136 – 144.

García B. Yulieth P., Caballero P. Luz A., Maldonado O. Yohanna. (2016). Evaluación del color en el tostado de Haba (Vicia faba). Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125, 14 (2), pp: 53 -66.

Granados, C. C., y Torrenegra, M. A. (2016). Elaboración de una mermelada a partir del peciolo de ruibarbo (Rheum rhabarbarum). Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 14 N° 2, pp: 33 – 41.

Maldonado M. Lida. Y., Rios P., Cindy y Caballero P., Luz A. (2016). Bebida fermentada a base de arroz con adición de probióticos. Norte de Santander. Revista @limentech, Ciencia y

- Tecnología Alimentaria. ISSN: 1692-7125. Volumen 14 N°1. Pp. 58 - 73.
- Pérez, J, Castro, J (2018). LRS1: un robot social de bajo costo para la asignatura "Programación 1". Revista Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257
- Pardo García A, Castellanos González L. (2017). Automatización de Ambientes en Invernaderos Simulando Escenarios Futuros, Revista Colombiana de Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257. Volumen1–Número 29-2017.
- RG Suarez y LAJ Rodríguez. (2017). Importancia del control de calidad sobre las empresas auditoras NIA 220, Revista Científica Profundidad.
- Salazar, M. (2019). Bebidas probióticas, las aliadas de la salud intestinal. <http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/bebidas-probioticas-lasaliadas-de-la-salud-intestinal>.
- Parra, H. Ricardo A. (2015). Características fisicoquímicas y microbiológicas de yogur a partir de colorante de remolacha (Beta Vulgaris L) encapsulado Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 13, N° 1, pp: 20 -27.
- Parada O., Marisol, Caballero P., Luz A. y Rivera, María E. (2017). Características fisicoquímicas de tres variedades de café tostado y molido cultivados en Norte de Santander. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125. Volumen 15 N° 1, pp: 66 – 76.
- Pua R. Amparo L., Barreto G. R., Ariza, C. S. (2015). Extracción y caracterización de la pectina obtenida a partir de la cáscara de limón Tahití (citrus x latifolia) en dos estados de maduración. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125, 13 (2), pp: 180 - 194.
- Quintana F. Lucas F. Gómez, Salomón García Alberto, Martínez Nubia. (2015). Perfil sensorial del clon de cacao (Theobroma cacao L.) CCN51. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN: 1692-7125, 13 (1), pp. 60 -65.
- Suarez O, Vega C, Sánchez E, González A, Rodríguez Jorge, Pardo García A. (2018). Degradación anormal de p53 e inducción de apoptosis en la red p53-mdm2 usando la estrategia de control tipo pin. Revista Tecnologías de Avanzada, ISSN: 1692-7257
- Villamizar-Jaimes, A. R., & López-Giraldo, L. J. (2017). Cáscara de cacao fuente de polifenoles y fibra: simulación de una planta piloto para su extracción. Respuestas, 22(1), 75 - 83. <https://doi.org/10.22463/0122820X.821>
- Villamizar, R y Parra, M. L. M. (2015). Uso de Nanopartículas de plata en el control de

microorganismos patógenos presentes en alimentos. Revista @limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria. ISSN 1692-7125, 13 (1), Pp: 54 – 59.