



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN MARKETING

ELABORACIÓN DE YOGURT NATURAL A BASE DE HONGOS (KÉFIR)

MOROCHO NIVEL CARLOS ENRIQUE
INGENIERO EN MARKETING

MACHALA
2023



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN MARKETING

Elaboración de Yogurt natural a base de hongos (KÉFIR)

MOROCHO NIVEL CARLOS ENRIQUE
INGENIERO EN MARKETING

MACHALA
2023



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN MARKETING

TRABAJO TITULACIÓN
EMPREDIMIENTOS

Elaboración de Yogurt natural a base de hongos (KÉFIR)

MOROCHO NIVEL CARLOS ENRIQUE
INGENIERO EN MARKETING

TINOCO EGAS RAQUEL MIROSLAVA

MACHALA, 13 DE MARZO DE 2023

MACHALA
2023

emprendimiento

INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

9%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

5%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	bienestar.salud180.com Fuente de Internet	1%
2	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1%
3	dspace.ucuenca.edu.ec Fuente de Internet	<1%
4	rincondeloscabellos.blogspot.com Fuente de Internet	<1%
5	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1%
6	Submitted to ADEN University Trabajo del estudiante	<1%
7	www.dspace.cordillera.edu.ec:8080 Fuente de Internet	<1%
8	jessik-cosasinteresantesdeotanche.blogspot.com Fuente de Internet	<1%
9	repositorio.itfip.edu.co Fuente de Internet	

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

Quien suscribe, MOROCHO NIVEL CARLOS ENRIQUE, en calidad de autor del siguiente trabajo escrito titulado Elaboración de Yogurt natural a base de hongos (KÉFIR), otorgan a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tienen potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

El autor declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

El autor como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 13 de marzo de 2023



MOROCHO NIVEL CARLOS ENRIQUE
0703577049

DEDICATORIA

Este proyecto de emprendimiento está hecho con mucha dedicación, amor, responsabilidad y esmero. Por lo cual está dedicado principalmente a Dios ya que por medio del el, me ha permitido realizar y culminar este proyecto, también a mi esposa, mis padres, hijos y familiares que nos han brindado el apoyo, permitiéndonos seguir con gran motivación para poder alcanzar la cúspide y propósitos deseados en el mismo. Teniendo en cuenta tres cosas importantes “Esfuerzo, Sacrificio, Fe” lograremos nuestras metas y sueños.

AGRADECIMIENTO

Agradezco eternamente a Dios por permitirnos seguir unidos para culminar este proyecto, guiarnos por el buen camino, tomando las decisiones correctas, a mi esposa, padres e hijos por el apoyo incondicional. El presente proyecto es el reflejo de la dedicación de cada uno de nosotros, el esfuerzo del trabajo realizado. De igual manera agradecida con gran satisfacción a la PhD. Raquel Tinoco Egas que, con mucho cariño y consideración por haberme brindado sus conocimientos, para que este proyecto se realizase con éxito.

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación es presentar este proyecto sobre la elaboración de yogurt natural a base de hongos (kéfir) y vitaminas, para el consumo de personas que padecen problemas digestivos o que quieren prevenirlos ya que son muchos los beneficios al consumirlo y los aportes beneficiosos a nuestro organismo, estableciendo así una manera de alimentación natural y concientizando a las personas sobre el daño que puede causar a nuestro organismo consumir productos elaborados a base de químicos. Para conservar una buena salud es esencial elegir bien los alimentos tomar mucha agua, comer frutas, ingerir productos naturales libres de químicos. Estudios realizados recientemente en el Ecuador dan como resultado que la mayor parte de la población tienen modos de alimentación no adecuados dando como resultado un alto porcentaje de enfermedades, las empresas y compañías de elaborados tienen gran preponderancia al momento de ayudar a la disminución de dicho problema que está afectando a la población en general por consumo de comidas poco saludables, este problema aísla a mejorar la calidad de vida de la población, lo cual trata de favorecer los aspectos de los individuos en todos los ámbitos, especialmente en la salud, para lograr un equilibrio de vitalidad y dignidad en el día a día. La idea de este proyecto sobre la elaboración de yogurt natural a base de hongos (kéfir) debido que existen muchas personas que hoy en día consumen yogurt preparados a bases de químicos lo que provoca al consumirlo, día a día grandes molestias como son el cáncer o acides al estómago, por lo cual nos dimos cuenta que era posible elaborar un yogur natural a base de hongos kéfir ya que este hongo kéfir es rico en vitaminas como son especialmente el calcio, magnesio y fósforo. Nuestro producto es elaborado por dos ingredientes principales que son: la leche que es un alimento rico en calcio, y el kéfir que es un microorganismo que aporta con gran muchos beneficios a la salud, estos productos son 100% naturales y fusionados brindan beneficios desde el reforzamiento del sistema inmunológico hasta niveles externos como la mejora de problemas de acné o cicatrices, podemos recalcar sobre el alivio a los problemas digestivos, osteoporosis, infecciones bacterianas, asma y alergia, la intolerancia a la lactosa, y lo más devastador que es el Cáncer. Para la materialización de este proyecto se estudió hábito alimenticio y el consumo de yogurt, por lo que se empleó una metodología cuantitativa, con un modelo de encuesta estructurada a mujeres y hombres adultos, jóvenes, adolescentes y niños de nuestra ciudad, con una muestra de 194 personas, con edades desde los 8 a 80 años. Se logró recolectar información sobre el consumo mensual de yogurt en las personas en la

ciudad de Machala, revelando los resultados que gran cantidad de personas consume yogurt mensualmente y el desconocimiento de las personas acerca de yogurt natural a base hongo Kéfir, también se pudo observar la gran aceptación que tendría en el mercado este yogurt natural. Mediante el modelo de negocios Canvas se analizó los canales de comercialización para nuestro producto, relación con los clientes, fuente de ingresos, activos para el funcionamiento del negocio, actividades del negocio, red de socios, estructura de costos. Esta valiosa información obtenida puede quedar como base para futuras investigaciones.

PALABRAS CLAVE: Yogurt, Kéfir, Salud, Natural, Hongo.

ABSTRACT

The objective of the present investigation is to present this project on the elaboration of natural yogurt based on mushrooms (kefir) and vitamins, for the consumption of people who suffer from digestive problems or who want to prevent them since there are many benefits when consuming it and the contributions beneficial to our body, thus establishing a natural way of eating and making people aware of the damage that can cause our body to consume products made from chemicals. To maintain good health it is essential to choose food well, drink plenty of water, eat fruits, and eat natural products free of chemicals. Studies recently carried out in Ecuador show that most of the population have inadequate diets, resulting in a high percentage of diseases, companies and companies of processed products have a great preponderance when helping to reduce said problem. that is affecting the population in general due to the consumption of unhealthy foods, this problem isolates to improve the quality of life of the population, which tries to favor the aspects of individuals in all areas, especially in health, to achieve a balance of vitality and dignity in everyday life. The idea of this project on the elaboration of natural yogurt based on mushrooms (kefir) due to the fact that there are many people who today consume yogurt prepared with chemical bases, which causes great discomfort every day, such as cancer or acid to the stomach, for which we realized that it was possible to make a natural yogurt based on kefir mushrooms since this kefir mushroom is rich in vitamins, especially calcium, magnesium and phosphorus. Our product is made from two main ingredients, which are: milk, which is a food rich in calcium, and kefir, which is a microorganism that provides many health benefits. These products are 100% natural and combined, they provide benefits from the start. strengthening of the immune system to external levels such as the improvement of acne problems or scars, we can emphasize the relief of digestive problems, osteoporosis, bacterial infections, asthma and allergies, lactose intolerance, and the most devastating thing that is Cancer . For the materialization of this project, eating habits and the consumption of yogurt were studied, for which a quantitative methodology was used, with a structured survey model for adult women and men, youth, adolescents and children of our city, with a sample of 194 people. It was possible to collect information on the monthly consumption of yogurt in people in the city of Machala, revealing the results that a large number of people consume yogurt monthly and the ignorance of people about natural yogurt based on Kefir mushroom, it was also

possible to observe the great acceptance that this natural yogurt would have in the market. Using the Canva business model, the marketing channels for our product, relationship with customers, source of income, assets for business operation, business activities, partner network, cost structure were analyzed. This valuable information obtained may remain as a basis for future research.

KEYWORDS: Yogurt, Kefir, Health, Natural, Fungus.

INDICE

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO	2
INDICE.....	7
INTRODUCCION.....	9
CAPÍTULO I. IDEA DE NEGOCIOS.	13
1.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA IDEA DE NEGOCIO.	13
1.1.1 El Kéfir	13
1.2 ESTUDIO DE MERCADO	16
1.3 SEGMENTACIÓN DE MERCADO.....	16
CAPÍTULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO.....	18
2.1 DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO.....	20
2.2 MODELO DE NEGOCIOS CANVAS	21
2.2.1 MATERIA PRIMA.....	21
2.3 FUNDAMENTACIÓN GERENCIAL DEL EMPRENDIMIENTO	22
2.3.1 EMPRESA	22
2.3.2 EMPRENDIMIENTO.....	22
2.3.3 PRODUCTOS NATURALES	23
2.3.4 REGENERACIÓN DE LA FLORA INTESTINAL Y LOS MICROORGANISMOS DEL SISTEMA DIGESTIVO	23
2.3.5 MATERIA PRIMA.....	24
2.4 ORGANIZACIONAL DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA.....	24
CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO	26
2.5 SEGMENTO DE MERCADO.....	26
3.2 PRODUCTO COMO PROPUESTA DE VALOR.....	27
3.2.1 CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.....	27
3.2.2 RELACIONES CON LOS CLIENTES.	27
3.2.3 FUENTES DE INGRESO.	27
3.2.4 ACTIVOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL NEGOCIO.	27
3.2.5 ACTIVIDADES DEL NEGOCIO.....	27
3.2.6 RED DE SOCIOS.....	28
3.2.7 ESTRUCTURA DE COSTOS	28
CAPITULO IV. ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMIENTO.....	29
4.1 FACTIBILIDAD TÉCNICA.....	29

4.2	OBJETIVOS	29
4.2.1	OBJETVO GENERAL.....	29
4.2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	29
4.3	FACTIBILIDAD FINANCIERA.....	29
4.4	FACTIBILIDAD AMBIENTAL	33
4.5	FACTIBILIDAD SOCIAL.....	34
4.6	FACTIBILIDAD OPERATIVA.....	35
4.7	DISEÑO DEL PROYECTO	35
4.8	UNIDAD DE ANALISIS.....	35
4.9	TECNICA DE INSTRUMENTO	35
4.10	MUESTRA.....	35
4.11	FACTIBILIDAD SOCIAL.....	36
5	CONCLUSIONES	38
6	RECOMENDACIONES	39
7	REFERENCIAS.....	40

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Recursos humanos	30
Tabla 2: Recursos materiales	30
Tabla 3: Otros gastos	31
Tabla 4: Flujo de efectivo	31

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO 1. Condensado estadístico	37
--	----

INTRODUCCION

Este proyecto de emprendimiento tiene como objetivo determinar la factibilidad del emprendimiento sobre la elaboración yogurt natural, a base de hongos (kéfir) y vitaminas, para el consumo de personas que padecen problemas digestivos, para la mejora de la salud de la humanidad. En este sentido, se realizará con la idea de ayudar a las personas en su cuidado a nivel alimenticio provocando un estilo de vida más sano y prevenir enfermedades que afecten su salud a lo largo del transcurso, este estudio trata sobre un emprendimiento en la elaboración de un producto natural a base de yogurt y hongo kéfir, que tendrá como beneficio prevenir problemas digestivos. En este sentido, el objetivo es elaborar un producto a base de yogurt natural y hongo kéfir, para la mejora continua de la salud y bienestar de los habitantes.

La falta de consumo de productos naturales a base de yogurt natural y hongo kéfir genera diversos problemas digestivos por la abundancia de productos químicos que afectan a la misma; por lo que esta es la problemática que se tiene ante la humanidad a la cual se quiere combatir Vélez et. al (2021). Cabe destacar que, después de haber analizado e investigado cada uno de los puntos más importantes como los problemas digestivos, de acidez, de indigestión y úlceras para que entiendan la importancia de consumir nuestro producto dejando en claro que los productos químicos son perjudicables para nuestra salud.

Con este producto se busca informar a las personas para que conozcan los beneficios de utilizar productos de forma responsable cuidando siempre del bienestar ciudadano además de dar a conocer un producto innovador con diversos provechos y asegurar resultados a través de las investigaciones debidamente realizadas descubriendo la efectividad de los elementos naturales como lo son el yogurt y hongo kéfir el cual puede ser consumido de una forma fácil al alcance de los que lo deseen adquirir para la prevención y mejoramiento en la calidad de vida de los ciudadanos.

Durante muchos años atrás la mayoría de los productos eran a base de productos naturales y más sanos, ya que estaban constituidos a base de plantas medicinales, hasta incluso productos de origen animal. El desarrollo de las industrias, los procesos de las fábricas para cada producto, y el origen de los químicos artificiales, ha hecho que desaparezca los alimentos sanos del reino vegetal que nos brinda la naturaleza. Se muestran datos que señalan la importancia de los productos naturales. Entonces se podría decir que lo mejor

que podemos consumir es lo sano y productos que este relacionados con la naturaleza. Los alimentos naturales se encuentran relacionados con el hábitat donde vivimos ya que se van evolucionando a través de los animales o de las plantas medicinales y hace que tengamos un mejor estilo de vida a lo que se refiere con la salud de los seres humanos.

El presente proyecto de emprendimiento se plantea con el propósito de crear un yogurt natural y cuidar la salud de los seres humanos, para beneficios de las personas que lo consuman y hacer concientizar que no todo lo que sale de un proceso de una empresa es bueno, y así se puedan inclinar por lo saludable. El yogurt tiene sus inicios desde hace muchos años atrás, incluso mucho antes de la agricultura, y fue creado en Turquía, y utilizado por los nómadas con su debido proceso, dicho producto fue considerado como uno de los alimentos básicos en este tiempo, y también como un calmante, regulador intestinal y un antienvjecimiento ya que estaba echo por agentes de la naturaleza. Los primeros yogures fueron a base de fermentación gracias a la intervención de los animales (vaca) que ayudaron a crearse este producto.

El consumir un yogurt a base de químicos artificiales hace mal para la salud ya que tiene como consecuencias, vómitos, dolor de estómago, y un aumento de peso, etc. Por eso traemos nuevas ideas de consumir algo nutritivo y saludable El kéfir es uno de los productos lácteos más antiguos y es consumido hace miles de años atrás como un remedio para la tuberculosis tiene mucha ventaja para el yogurt ya que contiene agentes de la naturaleza y es excelente para combatir infecciones bacterianas de forma natural y ayuda a mejorar la salud de los huesos

A nivel global este tema es de vital importancia ya que muchas personas padecen de enfermedades estomacales con un alto o bajo rango, que con el paso del tiempo puede llegar hacer muy tedioso, cierta parte de los productos son de una buena calidad, pero gran parte de las veces estos productos están hecho a base de muchos químicos que son dañinos para nuestra salud, ya que si no notamos algo satisfactorio esto será resultado de una reacción que nos provoque o la manera en cómo nosotros nos cuidamos diariamente.

Una de las enfermedades más comunes seria contraer un cáncer al estómago que provocaría que esto se vaya reproduciendo en todo nuestro organismo. El Helicobacter es una de ellas que causa inflamación, y malestar estomacal.

Es una enfermedad grave, pero si no le damos la debida importancia con el tiempo nos podría causar la muerte. Para ello existe una alternativa ideal para combatir estos problemas en nuestro organismo, es un hongo llamado Kéfir ya que con sus inmensas propiedades hacen que este hongo sea de gran importancia y se vuelve fundamental para poder combatirlos, puesto que ayuda a con un valor nutritivo aportando minerales, vitaminas y proteínas Rodriguez et. al (2017).

Otras enfermedades son del corazón o cálculos al riñón debido a la exagerada adquisición de productos con varios estimulantes que lo provoquen por lo que contienen un alto uso de químicos. Estos son temas que se deben llevar a una investigación y con una debida preocupación, creando la elaboración de este producto que es a base de hongos que ayudaran a la sociedad en general que padecen de estas enfermedades.

Para conservar una buena salud es esencial elegir bien los alimentos tomar mucha agua, comer frutas, ingerir productos naturales libres de químicos estos elementos ayudan a mantenerla sin embargo esto en muchas ocasiones no cumple la función necesaria, entonces llegan las consecuencias. Los problemas digestivos, de acidez, de indigestión y úlceras se han vuelto muy común en nuestro medio, 6 de cada 10 hombres y 7 de cada 10 mujeres padecen de este tipo de enfermedades.

En este sentido, el yogurt natural es uno de los productos naturales que ayuda a tratar estos tipos de problemas patológicos que se producen hoy en día, el consumo habitual de este estimula el sistema inmunológico y una infinidad de beneficios más Lopez et. al (2021). Debido a su delicioso sabor y textura cremosa llega a ser muy fácil combinarlo con otros ingredientes como el hongo Kéfir el cual tiene muy buenas propiedades funcionales ayudando a regenerar la flora intestinal, facilitando la digestión y eliminando problemas de estreñimiento es por eso que hemos elegido la fusión de estos dos productos con la finalidad de contribuir a una mejora en el aspecto alimenticio y en el ámbito de la salud Moreno et. al (2021).

Estudios realizados recientemente en el Ecuador dan como resultado que la mayor parte de la población tienen modos de alimentación no adecuados dando como resultado un alto porcentaje de enfermedades, las empresas y compañías de elaborados tienen gran preponderancia al momento de ayudar a la disminución de dicho problema que está afectando a la población en general por consumo de comidas poco saludables, este problema aísla a mejorar la calidad de vida de la población, lo cual trata de favorecer los

aspectos de los individuos en todos los ámbitos, especialmente en la salud, para lograr un equilibrio de vitalidad y dignidad en el día a día.

Por esa razón, hemos formulado este emprendimiento sobre la elaboración de un yogurt a base de los denominados “hongos kéfir”, producto que con una gran cantidad de beneficios brindará a las personas de cualquier edad un mejoramiento en su salud. El Art. 32 del Código del buen vivir, menciona que “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (Constitución de la Republica del Ecuador, 2008)

El producto es elaborado por dos ingredientes principales que son: la leche que es un alimento rico en calcio, y el kéfir que es un microorganismo que aporta con gran muchos beneficios a la salud, estos productos son 100% naturales y fusionados brindan beneficios desde el reforzamiento del sistema inmunológico hasta niveles externos como la mejora de problemas de acné , a continuación se detalla el siguiente problema: ¿Cómo la falta de consumo de productos naturales a base de yogurt natural y hongo kéfir genera problemas digestivos en la salud de la humanidad?.

CAPÍTULO I. IDEA DE NEGOCIOS.

La idea de este proyecto sobre la elaboración de yogurt natural a base de hongos (kéfir), es debido que existen muchas personas que hoy en día consumen yogur preparados a bases de químicos lo que provoca al consumirlo, día a día grandes molestias como son el cáncer o acides al estómago, por lo cual nos dimos cuenta que era posible elaborar un yogurt natural a base de hongos kéfir ya que este hongo kéfir es rico en vitaminas como son especialmente el calcio, magnesio y fosforo.

El proyecto de emprendimiento se elaborará con el propósito de que la comunidad pueda consumir un producto natural y así ponerlo al alcance, para que todas las personas de la comunidad de Machala, puedan consumir un yogur con alimentos natural, evitando los problemas de salud que se presentan cuando consumimos productos elaborados con químicos

Con la posibilidad de emprender un producto que beneficie a la humanidad generando bienestar a su salud y así logrando que este producto sea de aceptación de todos y de beneficio a los futuros clientes, generando satisfacción y mejora en la salud. Por lo tanto, este proyecto es importante para el desarrollo y crecimiento de nuevas ideas, el cual nos da oportunidades para emprender, generar posibles plazas de trabajo, con el fin de obtener resultados óptimos y con cobertura en las ventas a nivel local, provincial y nacional.

1.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA IDEA DE NEGOCIO.

1.1.1 El Kéfir

Pues el kéfir es originario del este de Europa y suroeste de Asia, su nombre proviene de la palabra turca Keyib, que significa “sentirse bien” después de comer. Es decir, Kéfir es una leche fermentada a partir de un cultivo de bacterias y levaduras. También nombrado yogurt búlgaro en algunos lados ya que es parecido a un yogurt líquido, pero con más prebióticos Leite et. al (2019).

Este producto se contiene en tres respectivos tipos: el de agua, el de leche (ya sea de cualquier animal, pero debe ser siempre entera) y el de té. Los tres tipos nos van a brindar las mismas propiedades y ventajas que tiene este compuesto, pero el más valuado y conocido es el de leche obviamente por el gusto de la ausencia o mejor dicha sociedad. Por tal razón, se detalla los ingredientes a continuación:

- Se mezcla con la leche, basados en estudios, los microorganismos actúan fermentando las azúcares de la leche dando a la bebida de kéfir.
- El sabor de este compuesto es parecido al yogur, pero con un poco más de solubilidad. En efecto, posee el aspecto de una coliflor blanca.
- Las propiedades benefactoras de este hongo kéfir, podemos recalcar sobre el alivio a los problemas digestivos, osteoporosis, infecciones bacterianas, asma y alergia, la intolerancia a la lactosa, y lo más devastador que es el Cáncer.
- Los problemas digestivos, el kéfir por su rica gama de microorganismos vivos ayuda a mantener las bacterias intestinales al equilibrio. Es eficaz para combatir lo que es la diarrea y entre las diversas infecciones que se pueden causar dentro de sistema digestivo.
- En la osteoporosis, el kéfir posee Vitamina K2 y un excelente calcio lo cual en estudios actualizados han confirmado que aumenta la densidad ósea y ayuda a prevenir lesiones del nivel bajo hasta al más alto que podría llegar a ser fractura.

En este sentido, en un futuro no muy lejano, el área del cáncer es algo sumamente delicado desde su descubrimiento, pues la única manera de controlarlo es con ciertos tratamientos específicos; pero al hablar del kéfir podemos evidenciar que posee los probióticos necesarios, que actúan como inhibidoras del crecimiento de las células cancerígenas y así llegar a prevenir tumores. Aun así, se cabe recalcar que se debe seguir haciendo estudios continuos en humanos con el fin de ir evaluando todos los compartimientos que se van dando en distintas personas pues si bien sabemos no todas reaccionan de igual manera.

Dentro de la realización de este, en cualquier manera que se elija elaborar el Kéfir, deberán existir ciertas precauciones ya que se debe tener en cuenta diversos factores entre esos: no usar bajo ninguna razón la leche cruda, y tampoco se aconseja que se ingiera por personas que posean un sistema inmunitario deprimido (Santos, 2018).

Dentro de la historia revisada en diversas fuentes del producto Kéfir se relata que: Hay leyendas sumerias en las cuales se encuentra, que los propios dioses homenajearon a Noé con una planta de Kéfir para compensar el hecho de no poder donarle la inmortalidad. En las creencias por parte de los musulmanes aseguraban, este alimento es un don del profeta Mahoma para los fieles islámicos (Cisternino, 2018).

Por otro lado. Según las bases científicas se puede comprobar que el Kéfir posee propiedades rejuvenecedoras, pues existen las diversas utilidades que se pueden

emplear en baños, leches limpiadoras que han dado resultados comprobando la efectividad de este, Contreras et. al (2017). Pues ha quedado claro que el hongo (kéfir) es un producto funcional y que se puede utilizar para la resolución de diversos problemas que presenta el ser humano a lo largo de la vida.

En este emprendimiento se pretende crear la propia marca de yogurt que junto con la combinación del hongo kéfir sea potencialmente diferente de los que ya existen, con el fin de posesionarse en el mercado, es decir que goce de todas las propiedades que requiere nuestro cuerpo humano, y para que sea de una manera fácil de digerir lo hemos acompañado de variedad de frutas y aprovechar la gama de los gustos de los clientes.

Los productos naturales tienen un gran beneficio para la salud, ya que sirven con la finalidad de estabilizar la flora del intestino y los microorganismos del sistema digestivo, con la ayuda de sus componentes, ayuda a disminuir el colesterol, entre otras enfermedades que se presentan en situaciones de la vida cotidiana (Parra, 2014). Esto indica, que el yogurt es un producto totalmente natural por que trae beneficios para todos los seres humanos y erradica enfermedades presentadas en cierto individuo.

La leche es un alimento con numerosas propiedades y fundamental para el cuidado de los huesos, porque además que es un componente que proviene de la naturaleza y un alimento completo, ayuda al crecimiento de los seres humanos, según (Alais, 2016). En este sentido, la leche es fundamental para la nutrición y los productos lácteos ya que contiene lípidos, glúcidos, proteínas y sales que sirven como una prioridad ante la sociedad al momento de consumirlas.

Para empezar con productos naturales, como finalidad debemos saber cuál es el origen de nuestra materia prima, para así poder emprender de una manera correcta y digna, y que nuestra empresa se base en principios fundamentales de una elaboración adecuada del producto (Petty, 2013). En este apartado se hace referencia, que todo emprendimiento tiene como su principal objetivo, ser reconocido por sus productos y tener posesionada la marca en el mercado en el ámbito comercial para cumplir con las necesidades de los clientes.

La percepción creativa de nuestro emprendimiento (yogurt natural) tiene como objetivo, llegar al ámbito del comercio con una buena acogida de los consumidores, para así ofrecer un mejor servicio ante los ciudadanos, con la ayuda del modelo del Buen Vivir,

entendemos en el artículo mencionado, que se debe saber las necesidades que tenga cada uno de los consumidores para que así reciban un servicio de calidez y calidad.

1.2 ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es esencial para cualquier empresa, ya que permite conocer las necesidades y deseos de los consumidores y así poder ofrecer productos y servicios que satisfagan sus demandas. Como señala (Kotler & Armstrong, 2021), “el estudio de mercado es un proceso sistemático y objetivo de recopilación, registro, análisis y presentación de datos e información relevante sobre un mercado específico”. (Kotler & Armstrong, 2021). Cabe recalcar que, en este tipo de estudio interviene la psicología del consumidor dado que los sentimientos de los mismos son un factor muy importante para conocer si las estrategias de publicidad implementada por la empresa está causando un impacto positivo (Tobar, 2019).

Durante el siglo pasado la función del estudio de mercado la realizaba el personal dentro de la organización, el investigador tenía un sitio definido con cualidades específicas y sitio totalmente establecido dentro de la organización (K. Malhotra, 2018). Además, según un estudio realizado por (Gartner, 2020) el 70% de las empresas que fracasan lo hacen por no realizar un estudio de mercado adecuado. Esto demuestra la importancia que tiene la investigación de mercado en la toma de decisiones empresariales y la relevancia que tiene para la supervivencia y el éxito de la organización.

El estudio de mercado es una herramienta esencial para cualquier emprendimiento, ya que permite recopilar información sobre los consumidores, los competidores y el mercado en general. Con esta información, se pueden tomar decisiones estratégicas informadas para mejorar la oferta del producto y adaptarse a las necesidades y preferencias del mercado.

Para realizar un estudio de mercado efectivo, se pueden utilizar diferentes métodos, como encuestas, entrevistas a consumidores, análisis de datos secundarios y observación directa de los consumidores en el mercado. Estos métodos permiten recopilar información valiosa sobre el comportamiento de compra de los consumidores, las preferencias de sabor y calidad del producto, la percepción de la marca, entre otros factores.

Además, el estudio de mercado también permite identificar las fortalezas y debilidades de la competencia, lo que puede ser útil para desarrollar una estrategia de marketing efectiva y diferenciar el producto del competitivo. Es importante recalcar que el estudio de mercados debe continuar siendo tan eficiente como los propios mercados y adecuarse en consecuencia los datos de la investigación para mejorar su calidad y obtener resultados más potenciales (Hair y otros, 2018).

1.3 SEGMENTACIÓN DE MERCADO

A través de estrategias de marketing se pretende segmentar la marca del emprendimiento en el mercado, para la captación de clientes, mediante promociones, publicidad en las

redes sociales y plataformas virtuales, según el público objetivo a segmentar, para ello, es importante el diseño efectivo de la etiqueta, la organización de la cobertura de las ventas del producto, la planificación y dirección eficiente de los equipos de trabajo, con el fin de afianzar una imagen empresarial.

La segmentación de mercado no es nada más que el proceso de llevar a cabo la agrupación de consumidores en segmentos existentes los cuales comparten preferencias, gustos o cualidades de productos con un gran grado de similitud (Dolnicar, 2020). En otras palabras, este proceso le puede permitir a las empresas conocer más sobre las necesidades demandadas de ciertos puntos del mercado para adaptar disímiles políticas en cada objetivo específico que se haya planteado (Liu y otros, 2019). A través de la segmentación de mercado se pueden visualizar características heterogéneas de los mercados de consumos para poderlas fragmentar en conglomerados homogéneos (Souza y otros, 2021).

Por otro lado, (Pistola & Viñuales, 2021) determinan que, para segmentar un producto en el mercado, es necesario conocer el público objetivo y en función de eso se generan estrategias de mercadeo. En este sentido este emprendimiento, a través de los productos naturales tienen un gran beneficio para la salud, ya que sirven con la finalidad de estabilizar la flora del intestino y los microorganismos del sistema digestivo, con la ayuda de sus componentes, ayuda a disminuir el colesterol, entre otras enfermedades que se presentan en situaciones de la vida cotidiana (Parra, 2014). Esto indica, que el yogurt es un producto totalmente natural por que trae beneficios para todos los seres humanos y erradica enfermedades presentadas en cierto individuo.

- La leche es un alimento con numerosas propiedades y fundamental para el cuidado de los huesos, porque además que es un componente que proviene de la naturaleza y un alimento completo, ayuda al crecimiento de los seres humanos, según (Alais, 2016) menciona que la leche es considerada como producto biológico, como materia prima y como alimento. En si es una base fundamental para los productos lácteos ya que contiene lípidos, glúcidos, proteínas y sales que sirven como una prioridad ante la sociedad al momento de consumirlas O'Mahony et. al (2023).
- Para empezar con productos naturales, como finalidad debemos saber cuál es el origen de nuestra materia prima, para así poder emprender de una manera correcta y digna, y que nuestra empresa se base en principios fundamentales de una

elaboración adecuada de nuestro producto. “Los emprendedores más exitosos y plenos avanzan constantemente en los de una visión que de sentido a sus vidas” (Petty, 2013). Por tal razón, todo emprendimiento tiene como su principal objetivo, ser reconocido por sus productos y tener un puesto en el ámbito comercial para cumplir con las necesidades del pueblo ofreciendo sus servicios y sus productos.

- La percepción creativa de nuestro emprendimiento (yogurt natural) tiene como objetivo de alcanzar con una buena acogida de los consumidores. En este sentido, el público objetivo para segmentar el producto como parte de una muestra aleatoria a 50 personas, a quienes se aplicó una encuesta para conocer las expectativas de los futuros clientes y función de tales resultados determinar estrategias de segmentación del mercado.

CAPÍTULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO.

El diseño organizacional es la base principal del emprendimiento, el cual reactiva la economía de un país o un estado (Zenteno y otros, 2023), es decir, esta constituido principalmente por personas, ya sea para su funcionamiento en la compra y venta de productos y servicios, además es un sistema social, esto quiere decir que es para la sociedad, las empresas se encuentran en constante transformación, según las necesidades de los individuos y en función de aquello se determinan las estrategias organizativas. En pocas palabras, el diseño organizacional es esencial para un emprendimiento desde su creación empiece a generar cultura con el objeto de mantenerse un largo lapso en el mercado (Bú Alba, 2022).

En este sentido, sobre elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir) se pretende crear conciencia de cuidar la salud a través del consumo de productos naturales para mejorar la digestión y salud de la humanidad (Velasquez, 2015)..

El emprendimiento sobre elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir) es una iniciativa de crear o hacer crecer una empresa u organización, con la finalidad de brindar un producto natural como un alimento derivado lácteo obtenido por fermentación de

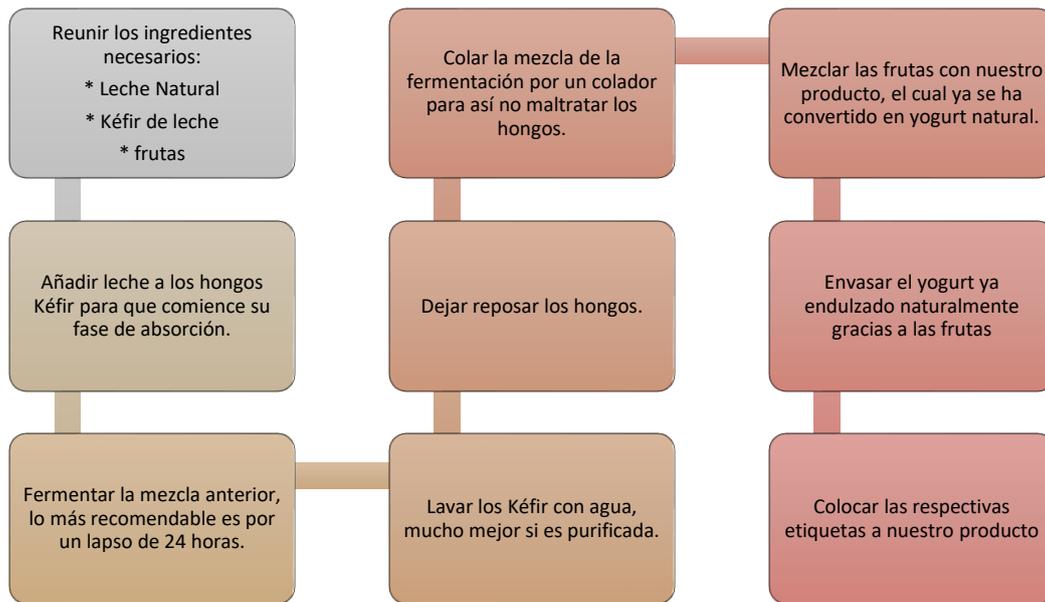
bacterias ácido lácticas de la leche. Desde la antigüedad es ampliamente conocido (Parra, 2014)

En este sentido, la organización del emprendimiento, se basa en que los productos naturales son beneficiosos para el sistema inmunitario porque combate las infecciones y disminuye los efectos negativos de los antibióticos, ayuda con la flora intestinal y favorece la absorción de la grasa en nuestro cuerpo, por lo que es un producto natural, evitando el sobre peso, evita el estreñimiento y por último nos ayuda a tener mejor digestión ya que este yogur es fuerte en proteínas.

Por otro lado, es importante destacar que la prioridad es la salud en la humanidad, por ello, este yogurt contribuye a la regeneración de nuestra flora intestinal ya que poseen un gran número de microorganismos vivos llamados prebióticos, que fortalece la salud gastrointestinal. Existe una relación estrecha entre el sistema inmunológico y la flora intestinal; si esta interacción no es adecuada la carga antigénica ambiental y la respuesta del individuo fallan, lo que genera una mayor vulnerabilidad a enfermedades y agentes infecciosos (Álvarez y Marañón, 2014).

Unos de los factores que nos producen el daño de la flora intestinal es cuando se toma productos para bajar el sobrepeso o medicinas, antibióticos para la diabetes. Los cuales producen mucho daño en nuestro organismo, a pesar de todos esos dichos problemas este yogur kéfir nos ayudara a tener un buen tratamiento natural, a continuación, se detalla el organigrama para elaborar el producto.

Figura 1: Proceso para elaborar el producto



Fuente: Elaboración propia

2.1 DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO

El emprendimiento es conceptualizado como las habilidades que tienen las personas para transformar sus ideas en hechos, involucra la creatividad, innovación, iniciativas e implica asumir riesgos y formalizar propósitos personales (Tapia Cárdenas y otros, 2020). El emprendimiento aún se encuentra en un período evolutivo gracias a las limitaciones que dificultan su desarrollo mas acelerado; en ciertas regiones en desarrollo todavía hay confusión sobre la terminología o carencia de acceso a deducciones irrefutables (Vargas Valdiviezo & Uttermann Gallardo, 2020).

El emprendimiento de yogur hecho con kéfir de hongos para la ciudad de Machala, Ecuador, se basará en la producción y venta de un producto natural y saludable que contiene probióticos, proteínas y otros nutrientes beneficiosos para la salud. El yogur hecho con kéfir de hongos es una alternativa saludable a los productos lácteos convencionales y se diferencia en el mercado debido al proceso de fermentación utilizado.

El proceso de fermentación del yogur hecho con kéfir de hongos es diferente al del yogur convencional. El kéfir es un conjunto de bacterias y levaduras que se utilizan para fermentar la leche. La fermentación del kéfir produce una textura suave y cremosa en el yogur, y se dice que es más fácil de digerir que otros productos lácteos fermentados Krastanov et. al (2023). Además, el kéfir tiene más variedad de bacterias y levaduras que el yogur convencional, lo que lo hace más beneficioso para la salud.

La ciudad de Machala es un mercado potencial para el emprendimiento de yogur hecho con kéfir de hongos debido a la creciente conciencia entre los consumidores sobre la importancia de una alimentación saludable y natural. Además, la ciudad cuenta con una variedad de tiendas de alimentos saludables, supermercados y restaurantes, lo que aumenta las posibilidades de llegar a los consumidores.

El emprendimiento podría utilizar leche orgánica y de alta calidad en la producción del yogurt, lo que aumentaría la calidad del producto final. También se podría experimentar con diferentes sabores, como frutas y especias, para ofrecer variedad al consumidor.

La estructura organizacional del emprendimiento podría ser una estructura funcional, con diferentes departamentos que se encarguen de áreas específicas, como producción, marketing, ventas y finanzas. Un líder o gerente general supervisaría y coordinaría todas las áreas. El departamento de producción se encargaría de la producción del yogurt hecho con kéfir de hongos, y lideraría por un gerente de producción que supervisaría el proceso de producción y aseguraría la calidad del producto final. El departamento de marketing se encargaría de la promoción y publicidad del producto, y estaría liderado por un gerente de marketing.

El precio del producto podría ser un factor importante para los consumidores en la ciudad de Machala. Para determinar el precio, se podría hacer una comparación con los precios de los productos lácteos fermentados disponibles en el mercado local y ajustar el precio en consecuencia.

El proceso de fermentación del kéfir lo hace más beneficioso para la salud, y la creciente conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable en la ciudad de Machala lo hace un mercado potencial para el producto. Con una estructura organizacional bien definida y un precio competitivo, el emprendimiento podría tener éxito en el mercado local y contribuir a una alimentación más saludable en la ciudad.

2.2 MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

El modelo de negocios Canvas sistematiza de manera empírica las técnicas que operacionales de la empresa, frojando de esta manera promesas de valor factibles que se visulizan en excelente prestación de calidad en servicios (Paredes Pérez y otros, 2022).

Es importante destacar que en el emprendimiento se aplicara el modelo de negocios Canvas, que se describe en el capítulo 3, a continuación, se hace referencia la materia prima para la elaboración del producto yogurt natural, a base de hongos (kéfir).

Es importante mencionar que el modelo Canvas es una herramienta novedosa la cual permite a los emprendedores plasmar y organizar de manera lógica sus ideas de negocio (Lozano Chaguay y otros, 2019), esta aplicación ha demostrado ser de mucha utilidad para la modelización de entidades sin fines de lucro, compañías de carácter lucrativo e instituciones humanitarias (Pedraza Pacheco & Santana Murcia, 2021).

2.2.1 MATERIA PRIMA

En la elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir), se utiliza la siguiente materia prima, tales como: la leche vacuna, es un líquido blanco y nutritivo que se obtiene

de las ubres de la vaca. Esta leche es una fuente de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales esenciales para el ser humano. La composición de la leche vacuna varía según la raza de la vaca y la alimentación que recibe. Por lo general, la leche contiene alrededor del 87% de agua, 3.5% de proteínas, 4.5% de carbohidratos y 3.5% de grasas.

Además de ser una fuente importante de nutrientes, la leche vacuna se utiliza para producir diversos productos lácteos, como quesos, yogures, mantequilla y crema. Estos productos lácteos son parte de la dieta de muchas personas en todo el mundo y se consideran una fuente de calcio y otros nutrientes importantes para la salud.

Sin embargo, la leche vacuna también puede ser un desencadenante de alergias en algunas personas. Los síntomas de la alergia a la leche pueden incluir hinchazón, picazón en la piel, problemas respiratorios y diarrea. Las personas que tienen alergia a la leche deben evitar su consumo y buscar alternativas nutricionales.

2.3 FUNDAMENTACIÓN GERENCIAL DEL EMPRENDIMIENTO

2.3.1 EMPRESA

Arteaga *et al.* (2016) mencionan que este sistema es la base principal de la economía de un país o un estado, “La empresa es, pues, un sistema abierto y además artificial” (Ecu Red, 2018) es decir, esta constituido principalmente por personas, ya sea para su funcionamiento o la demananda del mismo, ademas es un sistema social esto quiere decir que es para la sociedad, las empresas se encuentran en constante trnsformacion ya que asi mismo las necesidades de los individuos se encuentran en constante rotacion; Entonces, podemos definir como empresa a la unanimidad de economia creada para la satisfaccion de necesidades de la ciudadania o los consumidores, especialmente cuando es un producto de primera necesidad o que ayude a mantener una vida de equilibrio positivos (Quinaluisa y otros, 2020).

2.3.2 EMPRENDIMIENTO.

Gavilanes *et al.* (2018) determinan que el emprendimiento es aquel riesgo que corre un individuo tras tener una iniciativa de crear o hacer crecer una empresa u organización, ya sea en conjunto con otras personas o solo, esto es el resusltado de una idea, esta idea surge del querer mejor sus ingresos economicos, tener una mayor estabilidad, conseguir su independizacion o ayudar a la sociedad en aquello que faltare, ya sea un bien, producto,

o servicio. A la persona que comienza esta aventura se la denomina emprendedor y se caracteriza por ser visionaria, decidida y perseverante tras sus ideales ya que es un arduo trabajo y camino el que debe seguir para llegar al éxito anhelado.

2.3.3 PRODUCTOS NATURALES

Este emprendimiento sobre yogur es natural ya que el hongo kéfir es extraído de la propia naturaleza, con todos los nutrientes ya que se lo ha utilizado desde siempre como un producto natural curativo, en este sentido, “el yogur es un alimento fundamental, un derivado lácteo obtenido por fermentación de bacterias ácido lácticas de la leche. Desde la antigüedad es ampliamente conocido.” (Parra, 2014)

Los productos naturales son beneficiosos para el sistema inmunitario porque combate las infecciones y disminuye los efectos negativos de los antibióticos ayuda con la flora intestinal y favorece la absorción de la grasa en nuestro cuerpo, por lo que es un producto natural, evitando el sobre peso, evita el estreñimiento y por último nos ayuda a tener mejor digestión ya que es este yogur es fuerte en proteínas.

2.3.4 REGENERACIÓN DE LA FLORA INTESTINAL Y LOS MICROORGANISMOS DEL SISTEMA DIGESTIVO

La regeneración de la flora intestinal es un tema relevante en la salud del sistema digestivo, ya que los microorganismos que habitan en el intestino juegan un papel fundamental en el mantenimiento del equilibrio fisiológico. De hecho, diversos estudios han demostrado que la disbiosis intestinal, es decir, el desequilibrio de la microbiota intestinal, se asocia con diversas patologías como la obesidad, la diabetes tipo 2, enfermedades inflamatorias intestinales, entre otras. Por lo tanto, es importante promover la regeneración de la flora intestinal mediante la adopción de hábitos de vida saludable, el consumo de alimentos ricos en prebióticos y probióticos, y la utilización de terapias como la fecal microbiota transplantation (FMT) en casos específicos (Kang, Yongbo & Cai, Yue, 2017)

Unos de los factores que nos producen el daño de la flora intestinal es cuando se toma productos para bajar el sobrepeso o medicinas, antibióticos para la diabetes. Los cuales producen mucho daño en nuestro organismo, a pesar de todos esos dichos problemas este yogur kéfir nos ayudara a tener un buen tratamiento natural.

2.3.5 MATERIA PRIMA

2.3.5.1 LECHE

La leche es una materia prima clave en la producción de productos lácteos como el yogur y el kéfir. Estos productos fermentados no solo son deliciosos, sino que también son una excelente fuente de nutrientes beneficiosos para la salud.

Para hacer yogur y kéfir, se necesita leche fresca y de alta calidad. La leche debe ser pasteurizada para eliminar cualquier bacteria dañina que pueda afectar la calidad y el sabor del producto final. La pasteurización es un proceso en el que se calienta la leche a una temperatura específica durante un período de tiempo determinado para matar las bacterias perjudiciales.

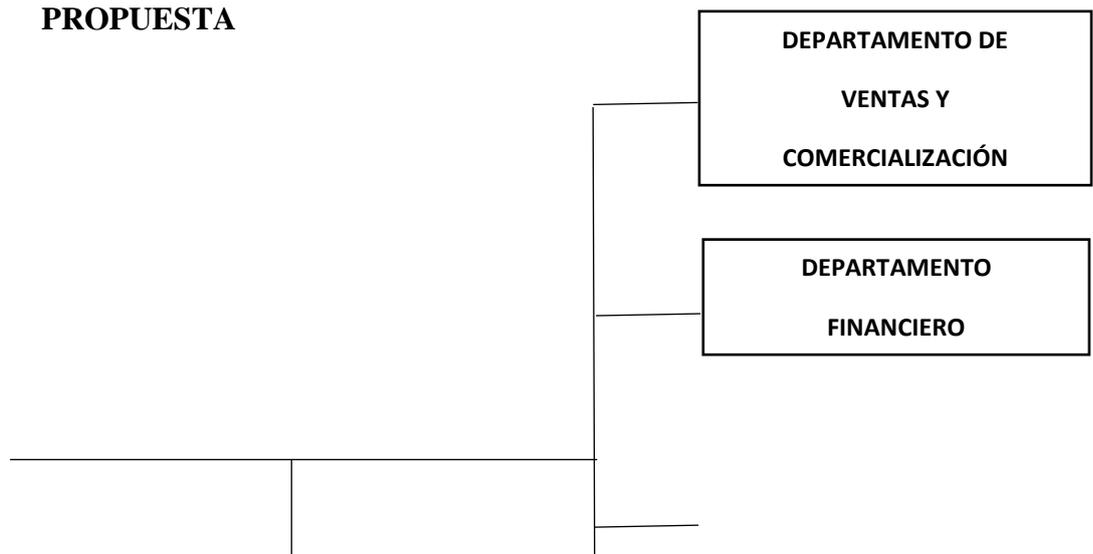
Después de pasteurizar la leche, se agrega una mezcla de bacterias vivas y levaduras para iniciar el proceso de fermentación. Estos cultivos bacterianos transforman los azúcares de la leche en ácido láctico, lo que da como resultado un producto final con un sabor característico y una textura cremosa.

El yogur se elabora calentando la leche a una temperatura específica y luego agregando los cultivos bacterianos vivos. Una vez agregados, la mezcla se deja fermentar a una temperatura específica durante varias horas, lo que permite que las bacterias conviertan la lactosa en ácido láctico. Una vez que la fermentación ha terminado, el yogur se enfría y se almacena en el refrigerador para su consumo.

El kéfir, por otro lado, se elabora utilizando una mezcla de bacterias y levaduras específicas, lo que da como resultado una bebida más líquida que el yogur. El proceso de fermentación del kéfir es un poco más complicado que el del yogur, y requiere una temperatura y un ambiente controlado para que los cultivos bacterianos y de levadura puedan crecer y fermentar adecuadamente la leche.

Además de ser deliciosos, el yogur y el kéfir son ricos en nutrientes beneficiosos para la salud. Ambos productos son excelentes fuentes de proteínas, calcio y otros nutrientes esenciales. El kéfir, en particular, contiene bacterias probióticas que pueden mejorar la salud digestiva y reducir la inflamación en el cuerpo.

2.4 ORGANIZACIONAL DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA



**GERENTE
GENERAL**

SECRETARIA

**DEPARTAMENTO
DE TALENTO
HUMANO**

**DEPARTAMENTO
DE PRODUCCIÓN**



CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO

El producto es elaborado por dos ingredientes principales que son: la leche que es un alimento rico en calcio, y el kéfir que es un microorganismo que aporta con gran muchos beneficios a la salud, estos productos son 100% naturales y fusionados brindan beneficios desde el reforzamiento del sistema inmunológico hasta niveles externos como la mejora de problemas de acné o cicatrices.

2.5 SEGMENTO DE MERCADO

Para la venta de yogurt natural hecho con kéfir de hongos en la ciudad de Machala, Ecuador, se segmentará el mercado en diferentes grupos de consumidores:

- Consumidores conscientes de la salud: este grupo de consumidores está interesado en alimentos saludables y naturales que pueden mejorar su salud. Estos consumidores buscan opciones de alimentos bajos en grasas y azúcares, ricos en proteínas y probióticos, y el yogurt hecho con hongos kéfir se ajusta perfectamente a estas características.
- Consumidores veganos o vegetarianos: este grupo de consumidores busca opciones de alimentos que no contengan ingredientes de origen animal. Como el yogur hecho con kéfir de hongos se puede hacer variaciones con leche de origen vegetal como la leche de coco, almendra o soja, este producto es una opción atractiva para los consumidores veganos y vegetarianos.
- Consumidores interesados en alimentos fermentados: este grupo de consumidores está interesado en alimentos fermentados y sus beneficios para la salud. El yogur hecho con kéfir de hongos es un alimento fermentado que contiene probióticos y otros nutrientes beneficiosos para la salud.
- Consumidores con problemas de intolerancia a la lactosa: este grupo de consumidores no puede tolerar la lactosa presente en la leche de vaca, pero pueden tolerar los productos lácteos fermentados. El yogur hecho con kéfir de hongos es una opción viable para los consumidores con intolerancia a la lactosa, ya que la fermentación reduce el contenido de lactosa en el producto final.
- Consumidores interesados en productos locales: este grupo de consumidores prefiere apoyar productos locales y de producción sostenible. Si el yogur hecho con kéfir de hongos se produce localmente, puede ser una opción atractiva para estos consumidores.

Para llegar a estos segmentos de mercado, se pueden utilizar diferentes estrategias de marketing, como la publicidad en redes sociales y medios locales, la participación en eventos y ferias de alimentos, y la creación de asociaciones con tiendas de alimentos saludables y veganas en la ciudad. También es importante destacar las propiedades saludables del yogur hecho con kéfir de hongos en la etiqueta del producto y en la publicidad para atraer a los consumidores conscientes de la salud.

3.2 PRODUCTO COMO PROPUESTA DE VALOR

La factibilidad del emprendimiento yogurt natural, a base de hongos (kéfir), es una propuesta de valor, debido que contiene vitaminas, para el consumo de personas que padecen problemas digestivos, para la mejora de la salud de la humanidad.

Este emprendimiento tiene un valor agregado tanto en su contenido nutricional de elaboración, vitaminas y como producto natural, sin químicos, lo cual se hace factible y genera la seguridad efectiva en lo alimenticio de consumo humano. Por tal razón, este producto permitirá solucionar problemas digestivos y prevenir células malignas del cáncer. Por lo tanto, es una propuesta de valor en los social, económico, ambiental y humano. Con lo anteriormente mencionado, se afianza la certeza de captación de clientes, ventas e ingresos para el negocio

3.2.1 CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.

- Ventas en línea a través de un sitio web.
- Punto de venta en tiendas de productos naturales.
- Colaboración con nutricionistas y otros profesionales de la salud para promocionar el producto.

3.2.2 RELACIONES CON LOS CLIENTES.

- Proporcionar información sobre los beneficios para la salud del yogur con kéfir.
- Brindar excelente atención al cliente en todo momento.
- Ofrecer la opción de envío a domicilio para mayor comodidad.

3.2.3 FUENTES DE INGRESO.

- Venta de yogur hecho con kéfir de hongos.
- Venta de kits de kéfir de hongos para hacer yogurt en casa.

3.2.4 ACTIVOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL NEGOCIO.

- Cultivos de kéfir de hongos.
- Equipo de producción para la elaboración del yogur.
- Personal capacitado para la producción y la atención al cliente.

3.2.5 ACTIVIDADES DEL NEGOCIO.

- Producción de yogur con kéfir de hongos.
- Venta y distribución de productos.

- Promoción y marketing de la marca.

3.2.6 RED DE SOCIOS.

- Proveedores de materias primas orgánicas y locales.
- Tiendas de productos naturales que venden el producto.
- Nutricionistas y profesionales de la salud que promuevan la marca.

3.2.7 ESTRUCTURA DE COSTOS

Pirela *et al.* (2021) Determinan que la problemática se basa en que el sector empresarial se puede emprender productos y servicios considerando los costos de productos de manera responsable para alcanzar el superávit y evitar pérdidas en los costos frente a las ventas.

Entre los cuales se determina el costo del local comercial por un valor de \$50, y para los materiales a utilizar, son los 10 utensilios con un precio unitario de \$1,00 c/u, 100 etiquetas con un valor de 0.10 c/u, 400 envases con un costo de 0.10 c/u. Así mismo, la materia prima con la que se va a preparar es, 8 fundas de hongo kéfir a un precio de \$2,00 c/u, 10 lt de yogurt natural a \$2,00 cada litro, 4lb de frutilla a un costo de \$1,00 cada lb, 4lb de durazno a \$1.25 cada lb, 4lb de mora a \$1.50 cada lb, y por último 40lt de leche por un precio de \$1.00 cada lt, obteniendo un subtotal de \$201,00, todo esto nos arrojará 60,000 ml que serán divididos en envases de 150 ml

CAPITULO IV. ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMIENTO.

4.1 FACTIBILIDAD TÉCNICA

FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cómo la falta de consumo de productos naturales a base de yogurt natural y hongo kéfir genera problemas en la salud de la humanidad?

4.2 OBJETIVOS

4.2.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar la factibilidad del emprendimiento sobre la elaboración yogurt natural, a base de hongos (kéfir) y vitaminas, para el consumo de personas que padecen problemas digestivos, para la mejora de la salud de la humanidad.

4.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentación del objeto de estudio del emprendimiento, a través de la búsqueda de bibliografía y documentos científicos
- Analizar la problemática sobre el yogurt natural, a base de hongos (kéfir).
- Determinar la pertinencia del emprendimiento elaboración del yogurt natural, a base de hongos (kéfir).

4.3 FACTIBILIDAD FINANCIERA.

En la siguiente propuesta económica para la implementación del emprendimiento sobre producto a base de yogurt natural y hongo kéfir, se debe conocer los beneficios que da al ser consumido, dando paso a que la producción sea la adecuada al instante que se vaya a tomar decisiones para mantener e iniciar un seguimiento a los recursos económicos con los que se disponga para la producción del producto. Asimismo, será necesario llevar el control de los costos de cada ingrediente que sea utilizado para determinar los gastos del emprendimiento. El producto será expuesto a la venta primeramente a un lugar que se ha seleccionada como punto de negocio para favorecer a los beneficios de la salud para así mismo ir promocionando a más lugares para que logren conocer este producto a base de yogurt natural y hongo kéfir.

En este emprendimiento se pretende producir 400 yogurt natural y hongo kéfir, para según datos obtenidos, se tome la decisión de invertir, de acuerdo con la rentabilidad, considerando como plan piloto el costo por día del recurso humano.

Tabla 1: Recursos humanos

No	DENOMICACIÓN	TIEMPO	COSTO H/T	TOTAL
1	Gerente General	8 horas	\$,900	\$72,00
1	Secretaria	8 horas	\$1,875	\$14,97
1	Director Departamento De Producción	8 horas	\$7,00	\$56,00
TOTAL, SUELDOS DIARIOS				\$142.97

Según el sueldo diario en recursos humanos de un gerente es de \$72,00, de un secretario un total de \$14,97 y de un director del departamento de producción un valor \$56,00, dando así un total de sueldos diarios un monto de \$142,97. Cabe destacar, que no se consideró tres departamentos talento humano, financiero y de ventas y comercialización, debido que como muestra se determina un presupuesto en función de un día, según la organización de la implementación de la propuesta

Tabla 2: Recursos materiales

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Local Comercial	1	\$50,00	\$50,00
Utensilios	10	\$1,00	\$10,00
Etiquetas	400	\$0.10	\$40,00
Envases	400	\$0.10	\$40,00
Hongo kéfir	8 fundas	\$2,00	\$16,00
Yogurt natural	10 lt	\$2,00	\$20
Frutilla	4 lb	\$1,00	\$4
Durazno	4 lb	\$1,25	\$5

Mora	4 lb	\$1,50	\$6
Leche	40 lt	\$1,00	\$40,00
Subtotal			\$231,00

Sobre los materiales el costo unitario del local comercial es de \$50, utensilios \$1, etiquetas \$0.10, envases \$0.10, hongo kéfir \$2, yogurt natural \$2, frutilla \$1, durazno \$1.25, mora 1.50, leche \$1, dando así un subtotal de \$231.

Tabla 3: Otros gastos

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Movilización	\$7.00
Teléfono	\$3.00
Refrigerio	\$10.00
TOTAL	\$20.00

Total \$ 420,00

En los otros gastos en la movilización un valor de \$7.00, teléfono \$3.00, refrigerio \$10.00 dando un total de \$20.00

Costo total: \$420,00

Costo Fijo (CF) = 212.97

Costo Variable Unitario (CV_U) = 0.38

Precio de Venta Unitario (PV_U) = 2

El punto de equilibrio se calcula con la siguiente fórmula:

$$\text{Punto de Equilibrio (PEQ)} = \text{CF} / (\text{PV}_U - \text{CV}_U)$$

Reemplazando los valores tendríamos:

$$\text{PEQ} = 212.97 / (2 - 0.38)$$

$$\text{PEQ} = 210.97 / 1.62$$

$$\text{PEQ} = 131.46$$

Precio de venta

Precio de venta = [(costo del artículo) ÷ (100 – % de ganancia)] x 100

Precio de venta = [(0.91) ÷ (100 – 54,5)] x 100

Precio de venta = \$2.00

En cuanto a proyección 400 envases a un precio de venta de \$2 nos da un total de \$800 dólares, menos los costos de producción que suman \$420 nos da un total de ganancia de \$380,00 por día

Tabla 4: Flujo de efectivo

		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos						
Ventas		9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	19.906,56
COSTO DE PRODUCCIÓN						
Materia Prima - Costos Indirectos de Producción		2.340,00	2.340,00	2.340,00	2.340,00	2.340,00
Utilidad Bruta		7.260,00	9.180,00	11.484,00	14.248,80	17.566,56
GASTO OPERACIONALES						
Gastos Administrativos y Ventas		2.016,00	2.016,00	2.016,00	2.016,00	2.016,00
DEPRECIACIONES						
Depreciación de Maquinaria y Equipos		300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Depreciación de Vehículo		2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Utilidad antes del 15% Participación trabajadores		2.944,00	4.864,00	7.168,00	9.932,80	13.250,56
15% Participación a Trabajadores		441,60	729,60	1.075,20	1.489,92	1.987,58
Utilidad antes del Impuesto		2.502,40	4.134,40	6.092,80	8.442,88	11.262,98
Impuesto 22%		550,53	909,57	1.340,42	1.857,43	2.477,85
Utilidad Neta		1.951,87	3.224,83	4.752,38	6.585,45	8.785,12
Mas depraciac. Equipo		300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Mas depraciac. Vehículo		2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Inversión Maquinaria y Equipos	-3.000,00					
Inversión Vehículo	-20.000,00					
Inversión Capital Trabajo	-4.356,00					
Valor en Libros Maquinaria y Equipos						3.500,00
Valor en Libros Vehículo						10.000,00
Recuperacion cap trabajo						4.356,00
Flujo Neto Efectivo	-27.356,00	4.251,87	5.524,83	7.052,38	8.885,45	28.941,12
TASA DE DESCUENTO	0,18					
VAN	1.740,87					
TIR	0,20					

De acuerdo con los ingresos en el primer año se dieron a conocer un total de 9.600,00 y como resultado en el último año un total de 19.906,56. Mientras que en el costo de producción comenzó con 2.340,00 y en el año 5 con un valor de 2.340,00. Sus gastos operacionales a inicios de primer año fueron -27.356,00, iniciando en el primer año 4251,87 en el último año dando un monto de 28.941,12.

De acuerdo con la tasa de descuento sale un valor de 0,18, el VAN de 1.740,87 y en TIR de 0,20. Es importante señalar sobre la inversión que no se realizó la amortización porque los socios van a aportar. Por lo tanto, se incrementó el 20% de ventas en cada año. La depreciación se colocó solo vehículos y maquinaria y equipo.

4.4 FACTIBILIDAD AMBIENTAL

En los últimos años se ha puesto de manifiesto los problemas medioambientales que han conllevado las grandes industrias, con un consumo excesivo de recursos naturales. En este contexto, es indispensable las medidas de desarrollo sostenible en los emprendimientos, donde la sustentabilidad facilita entender que estamos ante un mundo con recursos naturales escasos y necesidades ilimitadas (Zarta, 2018), por ende, la factibilidad ambiental hace alusión a la capacidad del ecosistema de recuperarse por diferentes medios, ya sea naturales o artificiales, de manera que se pueda considerar un equilibrio nuevo en el medio ambiente (Corzo de Rodríguez & Chirinos, 2019).

El propósito de implementar estrategias de responsabilidad ambiental para aportar a las metas comunes de la agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS, fomentando un plan de acción en el emprendimiento sobre la elaboración de yogurt natural a base de hongos (KÉFIR)

En este sentido, las personas evolucionan, de manera que puedan lograr satisfacer sus necesidades económicas, sociales, culturales e incluso ambientales, mejorando su calidad de vida. Por esta razón, dentro de la Agenda 2030, para la promoción del desarrollo sostenible, se plantea que, para poder llevar a cabo este desarrollo, se requiere de una mejoría de la población en todas sus formas y dimensiones. Finalmente, se destaca que se debe implementar acciones responsables que construyen relaciones productivas y recíprocas de cuidado y protección entre el medioambiente y la sociedad (Lalama & Bravo, 2019)

La dimensión ambiental es de vital importancia en los emprendimientos, debido a que abarca diversos temas muy relevantes en el mundo, por ejemplo, la atmósfera, biodiversidad, residuos, transportes. Por tanto, la participación del hombre en estos ámbitos es vital y necesaria. Así, al involucrarse en temas que se encuentren relacionados con su entorno, el mismo comprenderá que dichos temas le permiten generar bienes de los cuales se beneficia y lo seguirá haciendo por un largo plazo. Esto se debe a que “está en cercana relación hoy en día con la competencia profesional, justificándose como

estandarte desde las Naciones Unidas como tema y argumento necesario en las Instituciones de Educación Superior (IES)” (Camacho & Valdes, 2019)

4.5 FACTIBILIDAD SOCIAL

Los beneficios en el contexto social son extraordinarios, debido a los beneficios a mejorar el estado de salud, a través de los productos naturales, que ayudan al sistema inmunitario porque combate las infecciones y disminuye los efectos negativos de los antibióticos ayuda con la flora intestinal y favorece la absorción de la grasa en nuestro cuerpo, por lo que este producto natural a base de yogurt y hongo kéfir evita el sobre peso, el estreñimiento y por último nos ayuda a tener mejor digestión ya que es este yogur es fuerte en proteínas. Además, el impacto social permitirá que la población opte por mejorar su alimentación y la salud.

De acuerdo a la propuesta planteada se tiene como dimensión de implementación analizar el sector social es decir entender la necesidades que la comunidad requiere en especial al ámbito de la salud y además generar contribuciones a los ingresos económicos del país ya que si se toma en cuenta el producto natural a base de yogurt y hongo kéfir, es una propuesta innovadora y factible para el mercado debido a que no todas las personas tienen conocimiento de este producto de manera que al promover su elaboración se estaría incentivando a otras personas, organizaciones, empresas a que sientan la necesidad de implementar en su negocio este tipo de mercancía dando como resultado una demanda de la población por adquirir este producto, también generar fuentes de trabajo e ingresos económicos para el país por medio de las exportaciones ya sea a nivel nacional o internacional con el fin de satisfacer las demandas del usuario.

Existe infinidad de personas que se encuentran inmersas a padecer distintos tipos de enfermedades a nivel mundial es por esta razón que se elaborara el producto natural a base de yogurt y hongo kéfir del cual se espera generar un impacto de gran relevancia en la salud de la ciudadanía ya sea en niños , jóvenes, adultos y adultos mayores de manera que ayudara a contribuir o disminuir enfermedades referentes a la gastritis, problemas intestinales e incluso enfermedades cancerígenas, entre otras que cualquier tipo de personas sin distinción alguna es propenso a sufrir debido a la mala alimentación, falta de ejercicio , estrés, consumo de alcohol y drogas o a los escasos cuidados que la persona por lo general tiene en su salud en lo cual muchos de ellos para controlar las diversas enfermedades que padecen recurren a la utilización de químicos que en algunas ocasiones

puede agravar la salud en vez de mejorarla si no se tiene las debidas recomendaciones por tal motivo es preferible consumir productos netamente naturales que no causen ningún daño en el organismo humano sino al contrario que sean benéficos en distintas funciones de la salud disminuyendo de esta manera la tasa de mortalidad para mantener el equilibrio y bienestar de la sociedad.

4.6 FACTIBILIDAD OPERATIVA.

El emprendimiento sobre la elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir), tiene la finalidad operativizar a nivel local y provincial.

LUGAR DE INVESTIGACIÓN

Provincia de El Oro, Cantón Machala.

Av. 25 de junio y Ayacucho.

4.7 DISEÑO DEL PROYECTO

Este proyecto está diseñado para toda la población con problema de digestión. La elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir), no contendrán químicos, por lo cual ayudarán a mejor la salud de la comunidad.

4.8 UNIDAD DE ANALISIS

Objetivo de Estudio: Elaboración de un Yogurt Natural a base de hongos (kéfir).

Sujeto de Investigación: Población económicamente activa (P.E.A)

4.9 TECNICA DE INSTRUMENTO

Instrumento de Investigación que se aplicó fue la encuesta, a través de un cuestionario con preguntas objetivas, según objeto de estudio.

4.10 MUESTRA

La muestra que se consideró para el análisis de factibilidad del producto en el mercado es de 50 personas, considerando a los adultos de 18 a 80 años, para obtener datos de análisis, para la toma de decisiones.

4.11 FACTIBILIDAD SOCIAL.

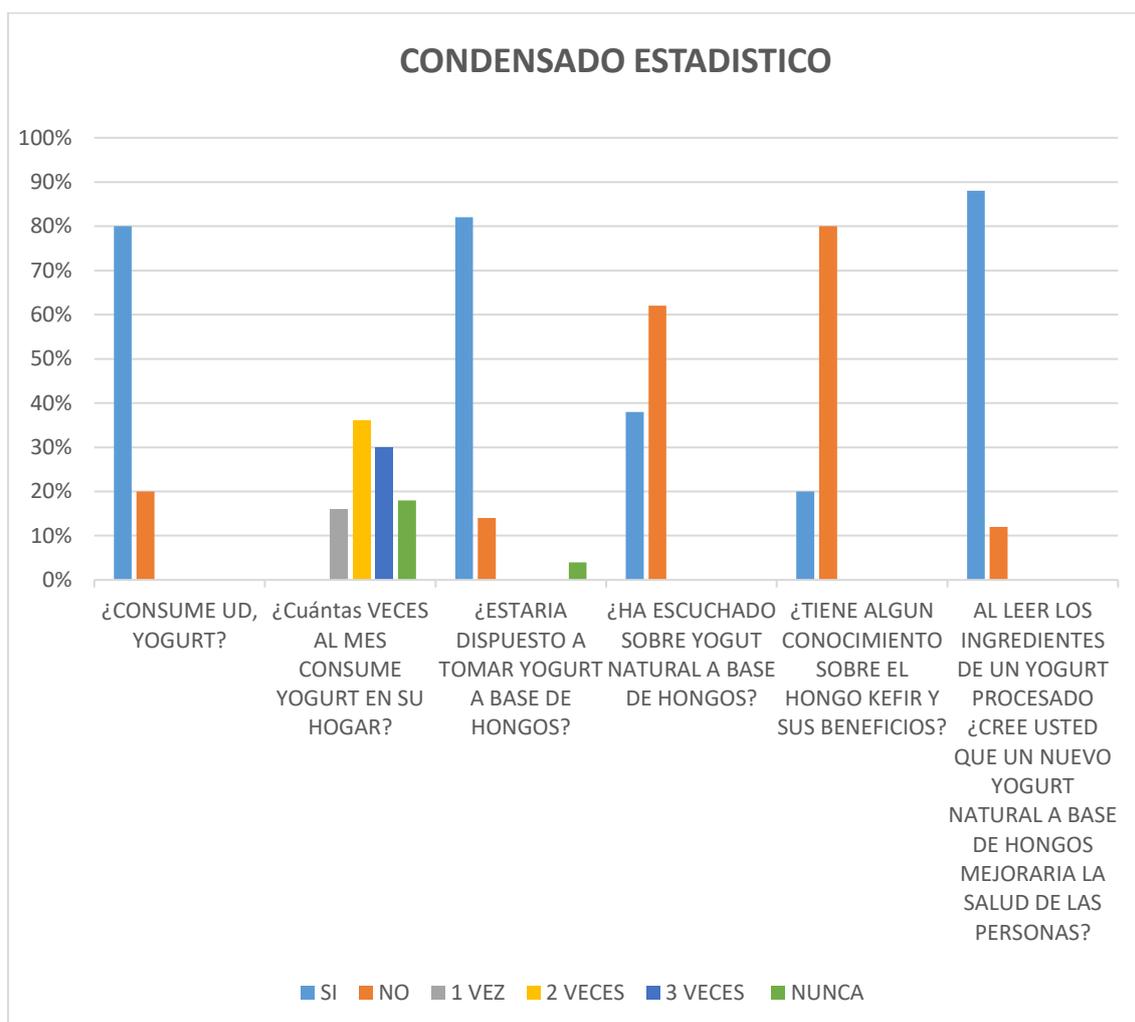
Se eligió este proyecto al momento que se investigó que existen muchas personas que hoy en día consumen yogur preparados a bases de químicos lo que provoca al consumirlo, día a día grandes molestias como son el cáncer o acides al estómago, por lo cual nos dimos cuenta que era posible elaborar un yogur natural a base de hongos kéfir ya que este hongo kéfir es rico en vitaminas como son especialmente el calcio, magnesio y fosforo.

El proyecto fue elaborado con el propósito de que la comunidad pueda consumir un producto natural y así ponerlo al alcance, para que todas las personas de la comunidad de Machala, puedan consumir un yogur con alimentos natural, evitando los problemas de salud que se presentan cuando consumimos productos elaborados con químicos

Con la posibilidad de emprender un producto que beneficie a la humanidad generando bienestar a su salud y así logrando que este producto sea de aceptación de todos los que se beneficien de él empezando por los que ejecutamos el proyecto hasta llegar a los consumidores quienes son los que realmente harán que este producto sea accesible.

Este proyecto es importante para el desarrollo y crecimiento de nuevas ideas ya que este proyecto nos da oportunidades y nos ayuda al desenvolvimiento de nuestra carrera académica

GRAFICO 1. Condensado estadístico



De acuerdo con la encuesta realizada se dio a conocer los siguientes resultados de las preguntas planteadas:

Un 80% de las personas encuestadas mencionan que si consumen yogurt y el otro 20% no. El 15% de las personas prefieren consumir 1 vez al mes yogurt en su casa, el 35% prefiere consumir 2 veces al mes, el 30% 3 veces al mes, mientras, que el 18% no consume yogurt al mes. El 80% de los encuestados mencionan que estarían dispuestos a consumir yogurt a base de hongos mientras que el 15% que no y el 5% que nunca lo harían. Un 38% de las personas tienen conocimiento del yogurt de hongos mientras que el 62% no conocen sobre el producto. El 20% de los individuos tienen conocimiento sobre el hongo kéfir y sus beneficios mientras que el 80% no conocen sobre el producto. El 88% de las personas creen que sería beneficioso para las personas un yogurt a base hongos mientras que el 12% manifiestan que no sería apto.

5 CONCLUSIONES

-Se determinó que el valor de VAN fue de 1.740,87 mientras que en TIR fue un resultado de 0,20, con una tasa de descuento del 0.18 por lo que el emprendimiento puede ser realizado con éxito, iniciando en el flujo de efectivo en el primer año 4251,87 en el quinto y último año dando un monto de 28.941,12.

- De acuerdo con la corroboración con documentos científicos se determino los benéficos de los hongos (kéfir) en el Yogurt para el ser humano, como el favorecer a la flora intestinal, proteger el sistema inmunológico, y evitar enfermedades como el cáncer, entre otras, por lo tanto, mejoraría la salud de la humanidad.

- Se verifico que un 80% de las personas mencionan que si consumen yogurt y el otro 20% no. El 15%, por lo tanto, es factible la creación de este emprendimiento sobre elaboración de un yogurt natural a base de hongos (kéfir).

6 RECOMENDACIONES

- De acuerdo con el análisis del valor de VAN y TIR es recomendable implementar este emprendimiento, debido que en el primer año 4251,87 y el quinto año de 28.941,12, según el flujo de efectivo, Es importante señalar sobre la inversión que no se realizó la amortización porque los socios van a aportar. Por lo tanto, se incrementó el 20% de ventas en cada año
- -Se sugiere que durante los primeros años de vida del emprendimiento se analice de manera constante al mercado para obtener información que a su vez nos permita atacar nuevos segmentos de mercado y así poder a futuro seguir ampliando y diversificando nuestra línea de productos.
- Se recomienda construir una comunidad firme para ayudar a fomentar el consumo de productos naturales, que a su vez serán de gran beneficio para la empresa ya que nos permitirá crear clientes fieles que defiendan a la industria
- -Se recomienda la realización de este proyecto que es
- factible para salir al mercado, ya que según sus estudios el proyecto es aceptado y viable por lo que puede generar ganancias.

7 REFERENCIAS

- Alais, C. (2016). Ciencia de la leche. *principios de técnica lechera*, 359.
- anonimo. (15 de 11 de 2018). *Ecu Red*.
https://www.ecured.cu/Medidas_de_dispersi%C3%B3n
- Arteaga, H., Intriago, D., & Mendoza, K. (2016). La ciencia de la administración de empresas. *Dominio de las Ciencias*, 2(4), 421-431.
<file:///C:/Users/DELL/Downloads/Dialnet-LaCienciaDeLaAdministracionDeEmpresas-5802887.pdf>
- Bú Alba, B. (1 de Enero de 2022). Diseño organizacional: La búsqueda del éxito. *Revista científica Sociedad & Tecnología*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.51247/st.v5i1.189>
- Camacho, M., & Valdes, M. (2019). La dimension ambiental como fundamento para generar una asignatura basica en la carrera de ingenieria. *Conrado*, 83-90.
<http://scielo.sld.cu/pdf/rc/v15n66/1990-8644-rc-15-66-83.pdf>
- Cisternino, A. (05 de 05 de 2018). *Kéfir*. ABC:
https://www.abc.es/summum/gastronomia-gourmet/abci-kefir-todo-sobre-probiotico-moda-201803161348_noticia.html
- Constitución de la Republica del Ecuador*. (2008).
http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf
- Constitución de la Republica del Ecuador. (2008). *Ambiente sano*.
- Constitución de la Republica del Ecuador. (2008). *Cultura Y Ciencia*.
- Constitución de la Republica del Ecuador. (2012). Asambela Constituyente. *CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR*, 218.
- Constituyente, A. (2012). Asambela Constituyente . *CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR*, 218.
- Corzo de Rodríguez, L., & Chirinos, J. (05 de Septiembre de 2019). La viabilidad ambiental: Una mirada desde los proyectos socio integradores. *Polo del Conocimiento*, 4(9), 108-132. <https://doi.org/10.23857/pc.v4i9.1102>
- Dolnicar, S. (20 de February de 2020). Market segmentation analysis in tourism: a perspective paper. *Tourism Review*, 75(1), 45-48.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1108/TR-02-2019-0041>
- Gartner. (2020). *Gartner Top 10 Strategic Technology Trends for 2020*. Gartne.
- Gavilánez, M. I., Espín Oleas, M., & Arévalo Palacios, M. (2018). Impacto de la Gestion administrativa en los pymes del Ecuador. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 23(9), 1-10. <https://doi.org/10.618/rcsar.361531>
- Hair, J., Harrison, D. E., & Risher, J. J. (29 de Mayo de 2018). *MARKETING RESEARCH IN THE 21ST CENTURY: OPPORTUNITIES AND*

- CHALLENGES. *Revista Brasileira de Marketing*, 666-699.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5585/bjm.v17i5.4173>
- Innovación Tecnológica II. (2018). *Innovación Tecnológica II*.
<http://innovacion2itche.blogspot.com/p/221-metodo-canvas.html>
- Jesuites educacio. (2018). *Jesuites educacio*. Canales de comercialización en la gestión de ventas: <https://fp.uoc.fje.edu/blog/canales-de-comercializacion-en-la-gestion-de-ventas/>
- K. Malhotra, N. (2018). MARKETING RESEARCH: CURRENT STATE AND NEXT STEPS. *Revista Brasileira de Marketing*, 17(5), 647-665.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=471759753004>
- Kang, Yongbo, & Cai, Yue. (2017). Gut microbiota and obesity: implications for fecal microbiota transplantation therapy. *Hormones*, 16, 223–234 .
- Kotler, & Armstrong. (2021). *Principios de Marketing Octava Edicion*. Pearson Education.
- Lalama, R., & Bravo, A. (2019). America Latina y los objetivos de desarrollo sostenible: Analisis de su viabilidad. *Ciencias Sociales*, 25(Especial 1), 12-24.
<https://doi.org/doi:https://doi.org/10.31876/rsc.v25i1.29591>
- Liu, J., Liao, X., Huang , W., & Liao, X. (Marzo de 2019). Market segmentation: A multiple criteria approach combining preference analysis and segmentation decision. *Omega*, 83, 1-13.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.omega.2018.01.008>
- Lozano Chaguay, L., Caicedo Flores, J., Fernández Bayas, T., & Onofre Zapata, R. (28 de Diciembre de 2019). EL MODELO DE NEGOCIO: METODOLOGÍA CANVAS COMO INNOVACIÓN ESTRATÉGICA PARA EL DISEÑO DE PROYECTOS EMPRESARIALES. *JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH*, 4. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.3594015>
- Mauborgne, R., & Kim, W. (2019). Creación de un nuevo espacio de mercado. *Harvard Business Review*, 97(1), 66-77.
- Mise, J. (2023). *ACAVIR*. Relaciones con los clientes: <https://www.acavir.com/modelo-canvas/customer-management-relationship/>
- Olano, Z. (2016). La formación económica y la cultura tributaria. *Innovación Tecnológica.*, 22(8), 1-10.
<https://web.a.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=4&sid=3a32a6ac-d56a-41d6-8392-5e04cc0c0056%40sessionmgr4006>
- Paredes Pérez, M. A., Palomino Crispin, A. E., & Gonzales Peralta, C. F. (2022). Modelo de Negocios Canvas y Calidad de Servicios en Clientes del Sector Hospedaje de la Región Junín. *Investigación Valdizana*, 16(2), 65–73.
<https://doi.org/https://doi.org/10.33554/riv.16.2.1399>
- Parra, R. (2014). Yogur en la salud humana. *Lasallista de Investigacion* .

- Pedraza Pacheco, F. A., & Santana Murcia, A. R. (2021). Comuna 13, estudio de caso: la historia relatada en las paredes como estrategia de un emprendimiento social. *Revista de Arquitectura*, 23(2), 3-11.
<https://doi.org/https://doi.org/10.7440/res64.2018.03>
- Petty, W. (Diciembre de 2013). lanzamientos y crecimiento de iniciativas de emprendimiento. *Administracion de pequeñas empresas*, 765.
- Pirela Espina William Alberto. (2021). la contabilidad. En P. E. Alberto, *la contabilidad* (pág. 3). revista.
- Pistola, S., & Viñuales, S. (2021). UNA CLASIFICACIÓN ACTUALIZADA DE LOS GÉNEROS TEXTUALES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESPAÑOLA. *Llengua I dret*, 181-203. <https://doi.org/10.2436/rld.i75.2021.3587>
- Plan Nacional Buen Vivir* (Consejo Nacional de Participacion ed.). (2013). Ecuador. Retrieved 3 de junio de 2018, from <http://www.buenvivir.gob.ec/>
- Quinaluisa, N., Guzmán, M., & Ponce, V. (2020). LA CONTABILIDAD SOCIAL DESDE LA PERSPECTIVA EMPRESARIAL. *Journal of Alternative Perspectives in the Social Sciences*, p1057-1070.
- Sandoval, D., & Albuja, D. (2020). Sistemas de Gestión y su Importancia para el Desarrollo Sostenible. *Revista Ingenio*, 3(2), 42-54.
<https://doi.org/oi.org/10.29166/ingenio.v3i2.2720>
- Souza, L., Freitas, A. A., Heineck, L. F., & Wattes, J. L. (2021). Groups of Gamers: Market Segmentation of Brazilian Electronic Gamers. *BBR. Brazilian Business Review*, 18(2), 177-195. <https://doi.org/https://doi.org/10.15728/bbr.2021.18.2.4>
- Tapia Cárdenas, H. A., Erazo Álvarez, J. C., Narváez Zurita, C. I., & Matovelle Romo, M. M. (2020). Estrategias para el fomentar el emprendimiento y desarrollo empresarial: Caso. Universidad Católica de Cuenca. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(10).
<https://doi.org/https://doi.org/10.35381/r.k.v5i10.837>
- Tobar, L. A. (Junio de 2019). La investigación aplicada a los estudios de mercado. *Realidad y Reflexion*(50), 19-30. <https://doi.org/10.5377/ryr.v50i50.9040>
- Vargas Valdiviezo, M. A., & Uttermann Gallardo, R. (2020). Emprendimiento: factores esenciales para su constitución. *Revista Venezolana de Gerencia*, 25(90).
<https://www.redalyc.org/journal/290/29063559024/29063559024.pdf>
- Velasquez, D. (20 de Noviembre de 2015). *Segmentar: una clave de éxito para el emprendedor*. Segmentar: una clave de éxito para el emprendedor : <http://www.elvenezolano.com.pa/index.php/negocios/empresas/item/14782-segmentar-una-clave-del-exito-del-emprendedor>
- Zarta, P. (2018). La Sustentabilidad: un concepto poderoso para la humanidad. *Tabula Rasa*, 1(28), 409-423.
<https://doi.org/doi:https://doi.org/10.25058/20112742.n28.18>
- Zenteno, A., Hernández, L., & García, K. (2023). Diseño Estratégico Organizacional: Guía de Entrevista para Proceso de Integración en Etapa de Selección de Capital

Humano. (Spanish). *Cuadernos del Centro de Estudio del Diseño y Comunicación*, 25(16), 201-216.

<https://web.s.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=6&sid=c8eae51-33ce-4841-bd49->

[e74e5113e7c9%40redis&bdata=JkF1dGhUeXBIPXNzbyZsYW5nPWVzJnNpdGU9ZWhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#AN=161023783&db=asu](https://web.s.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=6&sid=c8eae51-33ce-4841-bd49-e74e5113e7c9%40redis&bdata=JkF1dGhUeXBIPXNzbyZsYW5nPWVzJnNpdGU9ZWhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#AN=161023783&db=asu)