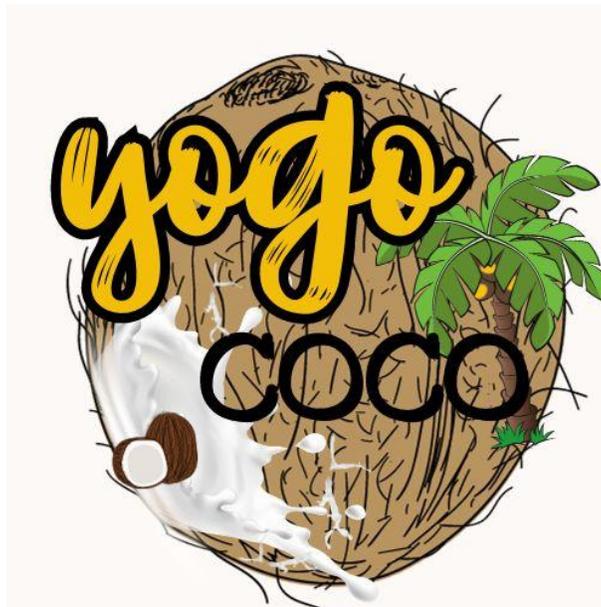




## Propuesta Para La Elaboración De Yogurt A Base De Coco Producto Típico Del Pacífico

Carmen Melisa Ramírez Angulo



Universidad del Pacífico  
Programa de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística  
Buenaventura, Colombia  
2023



## Propuesta Para La Elaboración De Yogurt A Base De Coco Producto Típico Del Pacífico

Carmen Melissa Ramírez Angulo

Emprendimiento presentado como requisito para optar el título de Tecnóloga en Gestión  
Hotelera y Turística

Director (a):  
Ana Selena Rentería Góngora

Línea de Proyección social

Universidad del Pacífico  
Programa de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística  
Buenaventura, Colombia  
2023



## **DEDICATORIA**

Este trabajo va dedicado principal mente para el Dios de la vida, quien ha puesto en mí todas las ganas, empeño y sabiduría para poder cumplir con este sueño hecho realidad.

A mis padres y hermanos por enseñarme que todo aquello que se desee en la vida se consigue cuando hay disciplina, esfuerzo y motivación para así cumplir con la meta.

A mi amado hijo que cada día es mi inspiración para superarme y no rendirme ante cualquier obstáculo que la vida me presente.



## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero darle gracias a Dios por darme la oportunidad y el privilegio de poder culminar esta carrera tecnológica con esfuerzos, resiliencia y dedicación, a mis padres Alexander Ramírez Valencia y Yenni Angulo Cayola por enseñarme que todo aquello que se trabaje con disciplina, amor y la bendición de Dios se puede llegar a cumplir cada uno de nuestros sueños. Agradezco a cada profesor que aportaron sus conocimientos para mi formación, a la profesora Selena que me acompañó para este proyecto.



## RESUMEN

En la región Pacífica Colombiana se pueden encontrar una gran variedad de frutas exóticas, únicas y deliciosas, dentro de estas frutas encontramos el coco. El coco durante muchos años ha sido un ingrediente muy común que ayuda a definir el estilo culinario de la Costa Pacífica Colombiana. La producción de coco de la Costa Pacífica supera la de la Costa Atlántica, esto se debe a que en las zonas productoras en la Costa del Pacífico se siembra en suelos fertilizados naturalmente por el aporte de nutrientes de los suelos de guandal y natal, ubicados detrás de los manglares, procedentes de las corrientes fluviales y de influencia marina, ya que el cultivo no solo soporta, sino que requiere sal para su desarrollo. Es por esta y por muchas más razones que el presente trabajo esta direccionado en la producción de yogures de coco, el consumo de este yogurt aportara grandes beneficios a la salud de los consumidores ya que el coco es una fruta rica en fibra y minerales tales como el potasio, fosforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C y B. Entre los múltiples beneficios del coco se destacan sus propiedades antioxidantes, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos. Teniendo en cuenta sus propiedades nutritivas, su consumo ocasional y en cantidades moderadas, la OMS lo recomienda para todos: niños, jóvenes, adultos, deportistas, mujeres embarazadas, madres lactantes y personas mayores.

**PALABRAS CLAVES:** *Coco, nutrientes, salud, frutas exóticas, producción, beneficios, yogurt.*



## **ABSTRACT**

In the Colombian Pacific region you can find a wide variety of exotic, unique and delicious fruits, within these fruits we find the coconut. Coconut for many years has been a very common ingredient that helps define the culinary style of the Colombian Pacific Coast. Coconut production on the Pacific Coast exceeds that of the Atlantic Coast, this is due to the fact that in the producing areas on the Pacific Coast it is planted in naturally fertilized soils due to the contribution of nutrients from the Guandal and Natal soils, located behind from the mangroves, coming from river currents and marine influence, since the crop not only supports, but also requires salt for its development. It is for this and for many more reasons that the present work is focused on the production of coconut yogurt, the consumption of this yogurt will bring great benefits to the health of consumers since coconut is a fruit rich in fiber and minerals such as potassium, phosphorus, magnesium, iron and vitamins E, C and B. Among the multiple benefits of coconut, its antioxidant properties, its ability to regulate blood pressure and lower triglycerides stand out. Taking into account its nutritional properties, its occasional consumption and in moderate amounts, the WHO recommends it for everyone: children, young people, adults, athletes, pregnant women, lactating mothers and the elderly.

**KEY WORDS:** *Coconut, nutrients, health, exotic fruits, production, benefits, yogurt.*



## Contenido

<b>INTRODUCCION .....</b>	<b>1</b>
<b>1. MÓDULO DE MERCADO .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO .....</b>	<b>2</b>
<b>1.2 ESTUDIO DE MERCADO.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2.1 Antecedentes.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2.2 Problema.....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.3 Objetivos.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.4 Ficha Técnica.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.5 Metodología .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.6 Resultados .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 DESCRIPCIÓN DEL MERCADO POTENCIAL (CIFRAS):.....</b>	<b>5</b>
<b>1.4 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS A OFRECER.....</b>	<b>6</b>
<b>1.5 PROPUESTA DE VALOR/INNOVACIÓN.....</b>	<b>6</b>
<b>1.6 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA.....</b>	<b>6</b>
<b>1.7 ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD.....</b>	<b>7</b>
<b>1.8 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN .....</b>	<b>7</b>
<b>1.9 ESTRATEGIA DE FIDELIZACIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>2. MÓDULO TÉCNICO.....</b>	<b>8</b>
<b>2.1 DESCRIPCIÓN DE LA NORMATIVIDAD TÉCNICA (PERMISOS, LICENCIAS, REGISTROS Y     REGLAMENTOS) .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2 DESCRIPCIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>9</b>
<b>2.3 DESCRIPCIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (EMPAQUES) .....</b>	<b>9</b>
<b>2.4 DESCRIPCIÓN DEL FLUJOGRAMA DE PROCESO .....</b>	<b>9</b>
<b>3. MODULO ORGANIZACIONAL.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1 MISIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>3.2 VISIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>3.3 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.....</b>	<b>10</b>
<b>3.4 VALORES CORPORATIVOS.....</b>	<b>11</b>
<b>3.5 MANUAL DE ESTRUCTURA (EQUIPO DE TRABAJO / ORGANIGRAMA).....</b>	<b>11</b>



3.6 MANUAL DE FUNCIONES.....	11
4. MODELO FINANCIERO .....	12
4.1 COSTOS Y GASTOS.....	12
4.2 NÓMINA.....	12
4.3 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN.....	12
4.4 INDICADORES TIR, VAN, PRI .....	14
5. MÓDULO DE IMPACTO .....	14
5.1 IMPACTO SOCIAL .....	14
5.2 IMPACTO ECONÓMICO.....	14
5.3 IMPACTO AMBIENTAL .....	14
CONCLUSIONES.....	15
BIBLIOGRAFIA.....	16
ANEXOS.....	17

## **INTRODUCCION**

La cultura define a un país o a una región y los hace únicos. Sumergirse en sus tradiciones, degustar su gastronomía, hacer un recorrido a través de su historia y de su arte es sin lugar a duda la mejor manera para conocerlo y de esto, justamente, es de lo que se trata el Turismo Cultural.

Para YOGURES DEL PACIFICO la elaboración y comercialización de los yogures de coco es una muy buena alternativa de negocio ya que la materia prima es propia de la zona y posee unas cualidades nutricionales que aportaran grandes beneficios a los futuros consumidores del producto. Por otra parte, se espera que su comercialización en los sectores turísticos de la región genere un espacio para que este producto pueda llegar a otros mercados de nuestro país, y de esta manera aportar al fortalecimiento del sector turístico Bonaverense.

## 1. MÓDULO DE MERCADO

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO

La propuesta se basa en la elaboración y venta de yogures a base de coco teniendo en cuenta que el coco es un producto típico del pacífico y que todo el tiempo está en cosecha.

Es de saberse que el yogurt como tal es un producto de gran valor nutricional y combinado con el coco sus beneficios serán mucho mejor para el organismo de los seres humanos. Como producto innovador lograrán posicionarse muy bien en corto tiempo, porque está elaborado con la mejor calidad de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el mejor cuidado en componentes saludables para cualquier edad, por lo tanto, se vuelve confiable consumirlos porque es un producto garantizado y será supervisado por el registro invima.

Este producto, se realiza porque en Buenaventura hay que fortalecer la gastronomía típica creando e innovando, para así marcar la diferencia y aprovechar los diferentes recursos que da la naturaleza del nuestro territorio.

El yogurt a base de coco tendrá diferentes presentaciones que se acomode a los bolsillos de cada persona que desee consumirlo, entre sus presentaciones se tendrán de litro, 300 mililitros y personales, con empaque adecuados para su buena conservación y cuidado ambiental.

### 1.2 ESTUDIO DE MERCADO

#### 1.2.1 Antecedentes

En el Distrito Especial de Buenaventura, se está pasando por una situación bastante difícil, y todo aquello es debido a las faltas de oportunidades de empleos, muchas personas terminan sus estudios y por falta de experiencia son rechazados para algunas vacantes, como también el tema de politiquería y padrinos hace cada día más desmotivante el deseo de progresar, y es por eso que se está generando mucha delincuencia e inseguridad en este bello puerto.

A pesar de que Buenaventura es un gran puerto por donde ingresa el 60% del comercio de diferentes países, y a pesar de todo esto, hay un gran número de personas sin empleo, y muchos que viven en condiciones precarias, no cuentan con los recursos necesarios para realizar el sostenimiento suficiente para sus hogares. Por toda esta situación, surge la idea de crear e impulsar un producto con recursos del pacífico como es el coco, y que más que combinado con otros nutrientes de gran beneficio para el organismo, haciendo de este un emprendimiento con mucha acogida por los diferentes personas que aprovechan deleitarse con productos de muy buena calidad como es el yogurt a base de coco.

En el Distrito Especial de Buenaventura, hay muchas personas que elaboran diferentes bebidas con alcohol sin alcohol, sabores, colores y presentaciones, donde algunos carecen de conocimiento sobre buenas prácticas de manufactura, y es un tema que se le está apuntando a la elaboración de este producto que ayudará a generar una cultura de cuidado y buen manejo en la elaboración de alimentos y bebidas para todos aquellos que manipulan alimentos y son vendedores tanto ambulantes como aquellos que tienen su propio establecimiento.

### 1.2.2 Problema

En el pacífico colombiano en especial Buenaventura encontramos uno de los sitios más ricos en fauna y flora con una gran diversidad, donde se puede crear muchas clases de productos propios de la zona, pero que muy poco son aprovechados por su comunidad, la mayoría de los productos se dañan, y otros son vendidos a precios muy bajos a muchas personas foráneas el cual utilizan los productos y los procesan para luego comercializarlos en nuestra propia región.

La falta de motivación y la poca mentalidad emprendedora en los nativos, hacen de esta zona una lastimosa situación de pobreza y es por eso que se genera tanta violencia y cada día va en crecimiento tristemente.

Esa falta de mentalidad emprendedora y de oportunidades en empresas por inexperiencia, hacen que las personas se desmotiven y busquen otros lares para poder salir adelante, cada día que pasa hay más desplazamiento debido al crecimiento exagerado de la violencia. por eso estoy creando un emprendimiento con productos típicos de esta región y ser ejemplo para nuestros nativos y así crear una cultura de mentalidad emprendedora.

### 1.2.3 Objetivos

#### 1.2.3.1 Objetivo General

Elaboracion de yogures a base de coco, producto típico de nuestra región

#### 1.2.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar las diferentes zonas de producción de coco en el pacífico colombiano.
- Crear un producto delicioso con un excelente manejo de las buenas prácticas de alimentos.
- Comercializar los yogures elaborados a base de coco teniendo en cuenta su buena calidad y por ende satisfacción de los consumidores.

#### 1.2.4 Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA EMPRESARIAL</b>	
<b>Empresa</b>	<b>YOGOCOCO DEL PACÍFICO</b>
<b>Domicilio social</b>	<b>Buenaventura, Valle del Cauca</b>
<b>Teléfono</b>	
<b>Email.</b>	<a href="mailto:yogococo@gmail.com">yogococo@gmail.com</a>
<b>Servicios principal</b>	Elaboración y venta de yogures a base de coco
<b>Registro de marca</b>	
<b>Calificación Niza</b>	50
<b>Fecha de registro de marca</b>	
<b>Inscripción registro banco Colombia</b>	Bancolombia
<b>Páginas web</b>	<a href="https://yogococo.webnode.es">www.https://yogococo.webnode.es</a>
<b>Personas de contacto</b>	<a href="#">Melissa Ramírez</a>

Fuente propia

### 1.2.5 Metodología

Para el desarrollo de esta propuesta se trabajó con la metodología mixta (cuantitativa y cualitativa) ya que utilizó datos para poder llevar a cabo la investigación, y también se hizo observación directa en el momento de la compra de materia prima, elaboración y envasado del producto.

### 1.2.6 Resultados

Se logran resultados positivos teniendo en cuenta la gestión para el buen cumplimiento de los objetivos de esta propuesta.

### 1.3 DESCRIPCIÓN DEL MERCADO POTENCIAL (CIFRAS):

<b>Municipio de Buenaventura</b>			
Clasificación de la estimación del mercado potencial para los Yogures - 2023			
<b>Cuadro Nro. 10</b>			
<b>Estrato</b>	<b>Clasificación</b>	<b>porcentaje</b>	<b>Personas</b>
<b>1</b>	<b>Clase baja</b>	<b>20%</b>	
<b>2</b>	<b>Clase media</b>	<b>45%</b>	
<b>3</b>	<b>Clase alta</b>	<b>50%</b>	50
<b>4</b>	<b>Clase medio alta</b>	<b>65%</b>	65
<b>5</b>	<b>Clase más alta</b>	<b>75%</b>	75
<b>Total</b>		<b>100%</b>	

#### 1.4 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS A OFRECER

<b>Descripción</b>	El yogurt de coco, es una bebida rica en nutrientes a base de coco e innovado especialmente para todo tipo de organismo y edades, ya que su gran componente nutricional aportará grandes beneficios a la salud de los consumidores, teniendo en cuenta que el coco es una fruta rica en fibra y minerales tales como el potasio, fosforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C y B
--------------------	---

Fuente propia

#### 1.5 PROPUESTA DE VALOR/INNOVACIÓN

Este yogurt aportara grandes beneficios a la salud de los consumidores ya que el coco es una fruta rica en fibra y minerales tales como el potasio, fosforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C y B. Entre los múltiples beneficios del coco se destacan sus propiedades antioxidantes, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos. Teniendo en cuenta sus propiedades nutritivas, su consumo ocasional y en cantidades moderadas, la OMS lo recomienda para todos: niños, jóvenes, adultos, deportistas, mujeres embarazadas, madres lactantes y personas mayores.

Los precios de estos yogures son ajustados al bolsillo de los clientes.

#### 1.6 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA

Como competencia se considera que son todas aquellas empresas comercializadoras de yogures tanto industriales como artesanales, como son:

**YOGOYOGO**

**YOGURT APINA**

**YOGURT SAN FERNANDO**

**Yogurt Artesanal La Victoria Sas**

**Yogurt Francés S A S**

**Yogur Natural de Sieso Villa Villera | Tienda Online**

Entre otros, aclarando que ninguno tiene yogurt a base de coco y es un fuerte para este emprendimiento Yogo coco del pacífico.

### 1.7 ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD

<b>ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD</b>	<b>SEGURAS</b>
VOLANTES	X
ESTRATEGIA DE MUESTRA ECONÓMICAS	X
OBSEQUIO CON EL PRODUCTO	X
PÁGINAS AMARILLAS	X
ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN EN TIENDAS Y COLEGIOS	X
PÁGINA WEB	X
FOLLETOS	X
OTROS	Promoción en las redes sociales

### 1.8 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN

<b>ESTRATEGIA DE DISTRIBUCION</b>	<b>SEGURAS</b>
Venta al detal	X
Venta por pedidos a domicilio	X
Pedidos por teléfonos	X
Ventas para tiendas	X
Red de distribución propia	
Pedidos por redes	X
Otros	

## 1.9 ESTRATEGIA DE FIDELIZACIÓN

<b>ESTRATEGIA DE FIDELIZACION</b>	<b>SEGURAS</b>
Sistematizar a los clientes	X
Producto de excelente calidad	X
Dar pruebas al consumidor	X
Presentación de un buen empaque o vaso	X
Brindar un servicio con buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas	X
Hacer promociones	X
Otros	

## 2. MÓDULO TÉCNICO

### 2.1 DESCRIPCIÓN DE LA NORMATIVIDAD TÉCNICA (PERMISOS, LICENCIAS, REGISTROS Y REGLAMENTOS)

- Concepto sanitario
- Registro INVIMA
- Inscripción en el Rut
- Certificado de manipulación de alimentos.

## 2.2 DESCRIPCIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

<b>Composición y Características</b>	Leche descremada, coco, bacilos para la consistencia de yogurt
<b>Característica Fisicoquímicas</b>	Sabor a coco, consistencia cremosa, dulce, sin azúcar, color leche
<b>Forma de Consumo</b>	Consumo directo del vaso personal, bebible
<b>Consumidores</b>	Todas las edades
<b>Empaque y Preparación</b>	Preparado con las mejor manipulación y empaque confiable y garantizado
<b>Vida Útil</b>	15 días
<b>Condiciones de manejo y conservación</b>	Conservado frío entre 6 y 7 grados

## 2.3 DESCRIPCIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (EMPAQUES)

Las presentaciones de los yogures a base de coco vendrán en vasos personales de 250 mililitros y botellas de litros, con empaques de conservación para el producto frío pack y plástico reutilizable.

## 2.4 DESCRIPCIÓN DEL FLUJOGRAMA DE PROCESO

La descripción del flujograma de proceso en este caso del yogurt es hacer una representación del paso a paso para elaborar los yogures de coco:

Compra de materia prima: coco, leche, envases, yogurt natural

Partir el coco-rallar el coco-licuar el coco- cernir la leche de coco- cocinar la leche de coco

Hacer una receta estándar del producto

Calentar la leche

Mezclar los productos en una jarra

Dejar por espacio de 12 horas para su consistencia

Endulzado

Empacado

Etiquetado

### **3. MODULO ORGANIZACIONAL**

#### **3.1 MISIÓN**

Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de yogures a base de coco, producto típico del pacífico colombiano. Ofrecer un producto nutritivo muy natural con la mejor calidad y manipulación en su elaboración para beneficio de los consumidores.

#### **3.2 VISIÓN**

Ser reconocida en el 2028, como una empresa líder en innovación, creatividad y buena calidad de servicio, a nivel local, regional y nacional con los yogures más naturales y nutritivos del mercado.

#### **3.3 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS**

- Posicionar los yogures de coco, teniendo en cuenta su calidad, servicio y presentación de su empaque, creando en los consumidores una admiración por el buen producto que se ofrece.

- Capacitación constante a cada uno de los que contribuyen con su elaboración, buscando así cada día una mejor calidad de producto y de sana convivencia dentro y fuera de la empresa.
- Líderes en el mercado, únicos yogures con a base de coco

### 3.4 VALORES CORPORATIVOS

- Cultura de confianza
- Limpieza
- Honestidad
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo

### 3.5 MANUAL DE ESTRUCTURA (EQUIPO DE TRABAJO / ORGANIGRAMA)



### 3.6 MANUAL DE FUNCIONES

**Administradora:** Es la encargada de velar por la buena marcha de la empresa, tiene conocimientos de ventas y sabe sobre la elaboración de yogures con el buen manejo de las buenas prácticas de manufactura que es algo muy importante dentro de la empresa sabe, elabora recetas y presentaciones, capacita a los operativos, dirige el trabajo de los auxiliares, lleva todos los procesos relacionados con compras y ventas que se presenten en la empresa.

**Contador:** Establece todos los procesos que tengan que ver con la información financiera y lleva a cabo los libros contables actualizados

**Auxiliares 2:** Son las personas que se encargan de la elaboración de los yogures, con las indicaciones de la administradora y también realizan las actividades de limpieza y mantenimiento del espacio de elaboración de los productos.

#### 4. MODELO FINANCIERO

Este modelo financiero se basa en la elaboración y venta de yogures a base de coco de cocteles producto típico del pacífico en el Distrito Especial de Buenaventura, a continuación, se presenta su modelo financiero.

##### 4.1 COSTOS Y GASTOS

Costos: mantenimiento del establecimiento, mano de obra, insumos para elaborar los yogures.

La publicidad y propaganda, la capacitación de empleados, la renta de las oficinas, la distribución

##### 4.2 NÓMINA

Auxiliar 1 devenga \$700.000

Auxiliar 2 \$700.000

Más auxilio de transporte

##### 4.3 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN

Local, equipos y herramientas para la elaboración de los yogures.

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>				
<b>RUBRO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>

Muebles y enseres	Mesas metálicas	2	\$ 180.000	\$ 360.000
TOTAL				\$ 360.000

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>				
<b>RUBRO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Maquinaria y equipo	Estufa a gas y energía 4 boquillas	1	800.000	\$ 800.000
Maquinaria y equipo	Nevera de 14 pies	1	\$ 1.400.000	\$ 1.400.000
Maquinaria y equipo	Delantales y gorros	2 juegos	\$ 60.000	\$ 120.000
Maquinaria y equipo	Microondas	1	\$ 350.000	\$ 350.000
Maquinaria y equipo	Tablas de picar De teflón	4	\$ 25.000	\$ 100.000
Maquinaria y equipo	Jarras plásticas de 2 litros	5	\$ 8.000	\$ 40.000
Maquinaria y equipo	Cuchillos de cocina	3	\$ 15.000	\$ 45.000
Maquinaria y equipo	Lima para afilar	2	\$ 15.000	\$ 30.000
Maquinaria y equipo	Vasos par yogurt con tapa paquete	4	\$ 50.000	\$ 200.000
Maquinaria y equipo	Licuada	2	\$ 120.000	\$ 240.000
TOTAL				\$ 3.325.000

#### 4.4 INDICADORES TIR, VAN, PRI

INDICADORES	
TIR	54%
VAN	\$ 13.931.859
PRI	2

### 5. MÓDULO DE IMPACTO

#### 5.1 IMPACTO SOCIAL

Yogo coco en un emprendimiento que generará empleo en el Distrito Especial Buenaventura con el contribuir con la economía de nuestro puerto de Buenaventura y ofrecer una mejor calidad de vida para muchos nativos de Buenaventura. Por ahora, esta empresa cuenta con el apoyo de 3 personas mientras cojamos fuerzas y podamos crecer, para crear más vacantes.

#### 5.2 IMPACTO ECONÓMICO

Como emprendimiento se contribuirá con el desarrollo económico de la ciudad de Buenaventura creando empleo para los nativos del Distrito Especial de Buenaventura, contribuyendo con los impuestos asignados por la ley.

#### 5.3 IMPACTO AMBIENTAL

Aplicación de buenas prácticas de manufactura y creación de empaques biodegradables que contribuyan a un mejor manejo ambiental.

## **CONCLUSIONES**

Este emprendimiento está creado con el objetivo de mejorar la calidad de vida y crear una mentalidad emprendedora en las personas nativas de este bello Puerto, también el aprovechamiento de todos los recursos típicos que nuestro pacífico y madre tierra nos regalan.

## **BIBLIOGRAFIA**

BENEFICIOS y PROPIEDADES DEL COCO. (s. f.). <https://www.minsalud.gob.bo/1099-beneficios-y-propiedades-del-coco>

JA, R. R. (s. f.). Elaboración de yogurt con probióticos (*Bifidobacterium* spp. y *Lactobacillus acidophilus*) e inulina. [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0378-78182009000200006](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-78182009000200006)

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2008). Establecimientos gastronómicos y bares. Requisitos de sostenibilidad. NTS-TS 004

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2017). Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. Requisitos de sostenibilidad. NTS-TS 007

Weinberger K. (2009), PLAN DE NEGOCIOS Herramienta para evaluar la viabilidad de un negocio, Perú, Editorial Nathan Associates Inc.

## ANEXOS



Compra de materia prima para la elaboración de los yogures. Autor Melissa



Elaboración de los yogures



## Encuesta

1. Estaría dispuesto a comprar una bebida refrescante 100% natural y con altos nutrientes?

Si 90%

No 10%



**Fuente: La Autora**

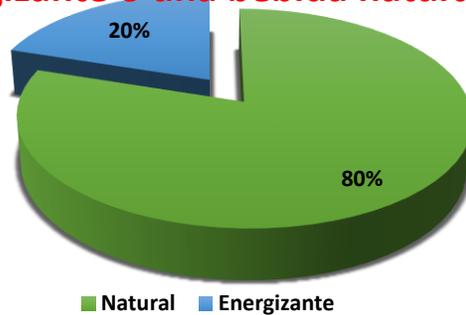
2. A la hora de consumir una bebida refrescante su inclinación esta hacia un energizante o una bebida natural?

Natural 80%

Energizante 20%

Energizante 20%

**2. A la hora de consumir una bebida refrescante su inclinacion esta hacia un energizante o una bebida natural?**



Fuente: La Autora

**3. Con qué frecuencia consume bebidas naturales?**

De una a dos veces a la semana	15%
De tres a cinco veces a la semana	85%

**3. Con qué frecuencia consume bebidas naturales?**

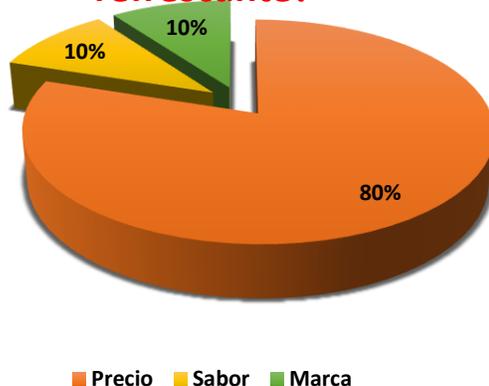


Fuente: La Autora

**4.Cuál de los siguientes factores tiene encuesta a la hora de consumir una bebida refrescante?**

Precio	80%
Sabor	10%
Marca	10%

**4. Cuál de los siguientes factores tiene  
encuentra a la hora de consumir una bebida  
refrescante?**

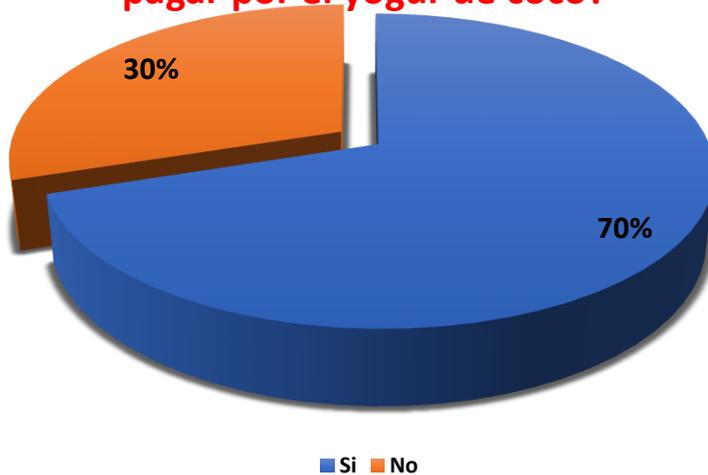


Fuente: La Autora

5. Cuál de los precios dentro de los siguientes rangos estaría dispuesto a pagar por el yogur de coco?

Entre 1500 y 3500	70%
Entre 2000 y 4000	30%

**5. Cuál de los precios dentro de los  
sigueintes rangos estaria dispuesto a  
pagar por el yogur de coco?**

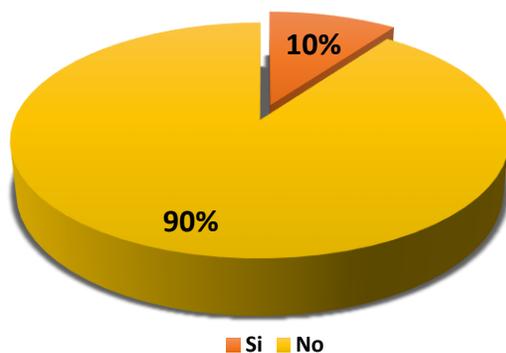


Fuente: La Autora

6. Conoce alguna empresa que venda yogur de Coco en Buenaventura 100% natural?

Si 10%  
No 90%

**6. Conoce alguna empresa que venda yogur de Coco en Buenaventura 100% natural?**



Fuente: La Autora

## **Análisis de la encuesta**

De acuerdo a la encuesta realizada se puede determinar que a un gran número de personas (90%) les gustaría comprar una bebida refrescante 100% natural.

Los consumidores se inclinan principalmente por el precio ante este nuevo producto que se impulsa en el mercado, con un 80%; otros prefieren o inclinan por el sabor (10%) y finalmente por la marca (10%). El costo del producto está dentro del rango deseado por los posibles consumidores \$3500 que cuesta cada yogur, con un 70% de favorabilidad para adquirirlo.

Otro aspecto importante, es la frecuencia de las personas para consumir estas bebidas, es favorable para la empresa, lo cual permite una gran demanda del producto.

También cabe resaltar que en el Distrito de Buenaventura no existen empresas que vendan este producto con la calidad que se está ofreciendo, es decir, no tenemos una competencia firme con respecto a este producto, lo cual es una oportunidad para expandir este negocio a nivel local y nacional, realizando diferentes estrategias para mantener y fortalecer esta empresa.