

5.

Creación de un microemprendimiento de gelatinas de café en base a un proyecto de innovación realizado con alumnos de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Central del Ecuador

Fernando Pérez 1,
1 Universidad Central del Ecuador, fjperez@uce.edu.ec

Fecha de presentación: 10 de noviembre de 2018
Fecha de aceptación: 4 de enero de 2019

RESUMEN

Se realiza este micro emprendimiento, aplicando las técnicas de enseñanza – aprendizaje con alumnos universitarios de los últimos años de la carrera de administración de empresas, durante este proceso se enseña cómo realizar proyectos integradores con un alto grado de innovación y en este caso el del café, la gelatina y la elaboración de un producto con creatividad.

El café es un fruto cuyos beneficios atraen a los consumidores y ayuda a mantenerse despierto, posee antioxidantes, adelgazante, antidepresivo; además estos beneficios son muy conocidos. El consumo de gelatina favorece la digestión, la piel, al aportar al menos 30% de colágeno; y la salud ósea al tener una gran cantidad de calcio, magnesio, fósforo, y otros minerales.

Al realizar consultas en el software de investigación y citas POP, en el rango del 2013 al 2018 en Google Académico se encuentra: “gelatina”, cuenta con 91 citas, con un promedio de 390 papers relacionados al tema, un índice H de 4 a nivel mundial; “café” con 5787 citas, con un promedio de 991 papers relacionados al tema, un índice H de 23 a nivel mundial; sin embargo, al buscar la palabra “Gelticoffe”, no se han encontrado citas, tampoco papers relacionados al tema.

Este micro emprendimiento al ser nuevo está relacionado a la gelatina y el café ya se ha realizado investigaciones, esta combinación de ambos es un producto innovador.

Palabras clave: Micro emprendimiento, gelatina, café, innovación.

ABSTRACT

This micro entrepreneurship is carried out, applying the teaching - learning techniques with university students of the last years of the career of business administration, during this process it is taught how to carry out integrating projects with a high degree of innovation and in this case the coffee , the gelatine and the elaboration of a product with creativity.

Coffee is a fruit whose benefits attract consumers and help to stay awake, has antioxidants, slimming, antidepressant; In addition, these benefits are well known. The consumption of gelatin promotes digestion, the skin, by providing at least 30% of collagen; and bone health by having a large amount of calcium, magnesium, phosphorus, and other minerals.

When making inquiries in the research software and POP citations, in the range from 2013 to 2018 in Google Scholar is: “gelatin”, has 91 citations, with an average of 390 papers related to the subject, an H index of 4 to world level; “Café” with 5787 citations, with an average of 991 papers related to the subject, an H index of 23 worldwide; however, when searching for the word “Gelticoffe”, no citations have been found, nor papers related to the subject.

This micro enterprise to be new is related to gelatin and coffee has already been done research, this combination of both is an innovative product.

Keywords: Micro entrepreneurship, gelatin, coffee, innovation

1 INTRODUCCIÓN

De acuerdo con el estudio de comercialización de Gelticoffe, que es la marca del producto para introducirlo al mercado local, además resulta de la preparación de gelatina y a base de pulpa de café.

Este producto es innovador considerando que en Ecuador, es un país diverso en recursos naturales, este tipo de productos no se crean muy frecuentemente. El principal objetivo de este producto es darlo a conocer en el mercado como el producto emprendedor con mayor ingreso a nivel empresarial, además es un natural sin químicos y puede ser adquirido entre niños, jóvenes y adultos sin daño alguno a la salud.

Posee una gran cantidad de nutrientes en el caso del café son tenemos: Alta cantidad de vitaminas, como: Vitamina A, Vitamina B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9 y B12, así como también Vitamina C, Vitamina D, Vitamina E y Vitamina K. Minerales. También tiene minerales como: Potasio, Calcio, Hierro, Fósforo y Sodio.

La ventaja en antioxidantes como el ácido cloro génico, ácidos fenólicos y melanoidinas. También tiene el Alfa caroteno, Alta tocoferol, Betacaroteno, Beta criptoxantina, Delta tocoferol, Niacina preformada, Retinol, entre otras. (LJ, 2018).

La cafeína es una sustancia del café, posee un alto grado como estimulante del sistema nervioso, además disminuye la somnolencia, es por esa razón que si quieres estar despierto toma una alta cantidad de café.

El café pensado para la producción de Gelticoffe es el que se produce en la costa ecuatoriana, específicamente en la provincia de Manabí, ya que tiene un alto grado de producción con el 40% del total de sacos de 60 kg producidos a nivel nacional, se tiene sembrada 100.000 hectáreas. (Gobierno Provincial de Manabí, 2012)

Mientras hablamos de la gelatina semisólida, incolora, translúcida y se obtiene el colágeno procedente del tejido conectivo de los animales, además tiene proteínas con un polímero

compuesto de aminoácidos.

Las propiedades de esta molécula en sus diferentes estados líquidos en agua caliente y se sodifican en agua fría, esta alta cantidad de proteínas tiene una mayor propiedad (98-99 %), tiene sales minerales (1-2 %).

La gelatina tiene muchas vitaminas en nuestro emprendimiento Gelticoffe, es un producto de fácil preparación y tiene facilidad de combinación de productos ricos en vitaminas y nutrientes, tiene varios beneficios como: aclarar la piel, favorece al reumatismo, además ayuda a la digestión y disminuye las estrías. (Wikipedia, 2018)

El nicho de mercado está orientado a un segmento pequeño y medio a fin de que estas la ofrezcan a los consumidores en estos sectores.

2 MÉTODO

Este proyecto se utilizará el método cuantitativo, exploratorio y de campo. Dentro de la investigación correlacional, misma que busca evidenciar que el cambio de una variable afecta a la otra.

La recolección de datos para esta investigación se realiza mediante encuesta, que implica el análisis de la información; que consiste en analizar los datos previamente recolectados, teniendo acceso a una alta cantidad de información. Previamente se realiza una segmentación de mercado de tipo geográfica. Realizar el muestreo nos permitirá obtener:

El cálculo del tamaño de la muestra determina el grado de credibilidad que se conceda a los resultados y el grado de error máximo permisible. Para determinar el tamaño de la muestra, se aplica un nivel de confianza de 95%, reflejado en la siguiente fórmula:

Dónde:

n: Tamaño de la muestra

Z: Nivel de confianza 95% (1.96)

N: Universo o población, 167.164 habitantes del Valle de los Chillos

p: Probabilidad de éxito 50%

q: Probabilidad de fracaso 50%

e: Margen de error 8%

Reemplazamos los datos de las variables:
personas (encuestas)

3 RESULTADOS

Mercado

Segmentación de Mercado

Tabla N°1. Segmentación geográfica

Indicadores	Población	% Representación
Cantón Quito	1.607.734	100%
Parroquia Valle de los Chillos	167.164	7%



Figura N°1. Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito

En: (DMQ) 2018

Encuesta

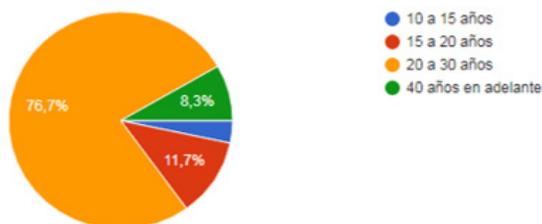


Figura N°2. Resultados de la Encuesta. Edad

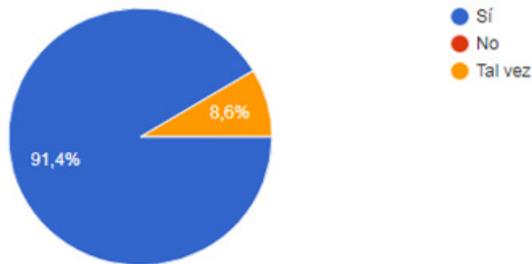


Figura N°3. Resultados de la Encuesta. ¿Le gustaría consumir una gelatina natural y nutritiva que le aporte beneficios a su salud?

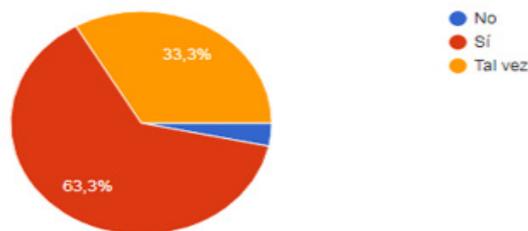


Figura N°4. Resultados de la Encuesta. ¿Le gustaría consumir una nueva gelatina a base de café?

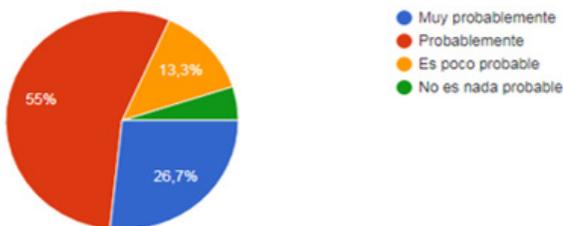


Figura N°5. Resultados de la Encuesta. ¿Comprarías este producto a un precio de entre 0,90 ctvs y 1 dólar?

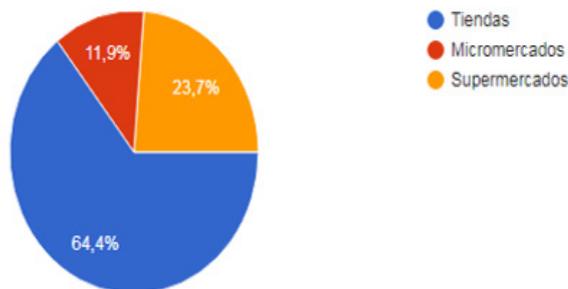


Figura N°6. Resultados de la Encuesta. ¿En qué lugares le gustaría adquirir este producto?

Los principales resultados que arrojan las encuestas son que:

Los principales posibles consumidores del producto Gelticoffe, con un 76,7% serían los ciudadanos de entre 20 y 30 años; seguidos de

los ciudadanos de entre 15 y 20 con un 11,7%, y los que menos consumirían el producto, serían los que están en el rango de 10 a 15 años.

La mayoría de encuestados respondió que, si les gustaría consumir una gelatina natural y nutritiva que le aporte beneficios a su salud, el 91,4%, el 8,6% respondió que tal vez lo haría; mientras que ninguno de ellos respondió que no lo haría.

El 63,3% de los encuestados respondió que, si les gustaría consumir una nueva gelatina a base de café, 33,3% dijo que tal vez lo haría, mientras que el 3,4% respondió que no lo haría.

Con respecto a la pregunta ¿Compraría este producto a un precio de entre 0,90 ctvs y 1 dólar?, la mayoría de los encuestados están dispuestos a pagar este valor por el producto.

La mayoría de encuestados esperan poder adquirir el producto Gelticoffe en tiendas de su localidad.

Resultados Previstos del producto



Figura N°7. Proyecciones
Análisis del Punto de Equilibrio

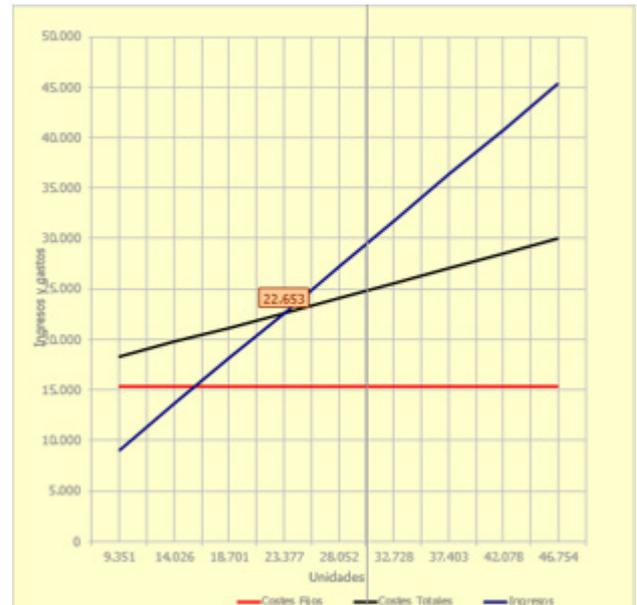


Figura N°7. Punto de Equilibrio
Se debe vender al menos 23.377 unidades del producto Gelticoffe, a un precio unitario de \$0,97; a fin de obtener una facturación anual de \$22.653. Con lo cual, la empresa no perderá la inversión realizada en el producto; y al proyectar que este valor se cumplirá en 271 días, resta al menos 90 días para obtener ganancias.

4 **DISCUSIÓN**

El producto Gelticoffe, es innovador, ya que, en el mercado ecuatoriano no hay algún producto parecido a este.

El hecho de ser un producto totalmente nuevo nos ofrece un mercado virgen. Esto quiere decir que, al ser los primeros en ofrecer este producto, tendrá mayor posibilidad de aceptación y, por ende, de expandir el mercado incluso internacionalmente.

El nicho de mercado al cual va dirigido el producto también brinda grandes beneficios de aceptación y expansión.

Los ingresos proyectados para la comercialización de Gelticoffe presentan valores en su mayoría positivos, lo cual nos indica que la venta de este producto generará grandes ingresos; o a su vez, se tiene mayor probabilidad de ganar que de perder.

Al ser 271 días los que se estiman para cumplir el punto de equilibrio de venta del producto, afianza la teoría de que la probabilidad de éxito con Gelticoffe es muy buena.

La mayoría de los consumidores actualmente se inclinan más por los productos orgánicos, naturales, nutritivos y saludables.

RECOMENDACIONES

Buscar la mejor manera de promocionar Gelticoffe, a fin de que el ingreso de este producto al mercado no pase desapercibido, al contrario, el consumidor esté a la espera de este.

Hacer hincapié a los beneficios de los productos que conforman Gelticoffe, como son el café y la gelatina, los cuales cuentan con varios nutrientes beneficiosos para la salud y conservación del ser humano.

Colocar el producto, no solo en tiendas grandes y supermercados, sino en micro mercados y tiendas locales, lo cual le permitirá al consumidor tener el producto al alcance de la mano y le da mayor facilidad. Recordar los resultados la encuesta

Intentar cumplir la meta en el menor tiempo posible, a fin de lograr mayores ganancias; o a su vez, brindar el producto a un precio más accesible para el consumidor; recordando el valor de venta de los competidores, los mismos que ya tienen mayor tiempo en el mercado y este ya está definido.

www.manabi.gob.ec/investmanabi/index.php

INEC. (2017). Instituto Nacional de Estadística y Censos . Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>.

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2017). Obtenido de www.ecuadorencifras.gob.ec/.

Izurieta Guevara, A. B. (8 de Mayo de 2018). Repositorio Universidad San Francisco de Quito. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7198/1/137634.pdf>.

LJ. (2018). paraque.net. Obtenido de <https://paraque.net/sirve-el-cafe/>: <https://paraque.net/sirve-el-cafe/>

Ministerio del Interior. (2017). Obtenido de <https://www.ministeriointerior.gob.ec/>.

Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (2017). Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/>.

Wikipedia. (21 de 12 de 2018). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Gelatina>: <https://es.wikipedia.org/wiki/Gelatina>

5

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Banco Central del Ecuador. (2017). Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/>.

Banco Mundial. (2017). Obtenido de www.bancomundial.org/.

Gobierno Provincial de Manabí. (2012). Gobierno Provincial de Manabí. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/investmanabi/index.php>: <http://www.manabi.gob.ec/investmanabi/index.php>