ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS

Propuesta de Creación de Una Nueva Línea de Aderezos a Base de Yogurt Para Industrias Lácteas Toni, en Guayaquil

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del título de:

Ingeniera Comercial y Empresarial Especialización Comercio Exterior,

Economista con Mención en Gestión Empresarial Especialización Marketing y

Economista con Mención en Gestión Empresarial Especialización Finanzas

Presentado por:

Eliana Susana Bistolfi Daga

Karina Elizabeth Viteri Chávez

Gabriela Catherine Romero Zambrano

GUAYAQUIL – ECUADOR

Año 2009

A Dios, a Julia y todos los que dijeron sí cuando pedí ayuda, a los que me dieron una oportunidad cuando pensé que las había perdido todas; a ustedes, mi familia, mis amigos, mis compañeros, mis profesores, mis conocidos, quiero agradecerles porque por ustedes ha llegado este momento.

Eliana Bistolfi Daga

Agradezco a Dios, de manera especial a mis padres que con su amor y dedicación me han dado la mejor herencia mi educación , a mi querido esposo por su paciencia y comprensión , a mis queridos hijos mi fuente motivadora para poder ser cada día mejor , a mi Director de Tópico, Hugo, por ilústranos con sus cátedras de Marketing. Agradezco a las personas de la ESPOL y TONI que hicieron posible la realización de este proyecto.

Karina Viteri Chávez

Expreso mis más sinceros agradecimientos a mis padres quienes con amor y dedicación me formaron dando todo de sí para que pudiera concentrar la mayor parte de mi tiempo y esfuerzo en mi educación y me inspiraron desde muy pequeña a desarrollar la moral y ética que son parte de mí. No quisiera desaprovechar la oportunidad para agradecer a Dios por todas las bendiciones que ha puesto en mi vida y principalmente por la vida misma, por la protección en cada uno de los días de toda mi etapa estudiantil y por la oportunidad de ser una profesional. También agradezco a todos los maestros y maestras que pusieron todos sus conocimientos, calidad humana y vocación, sin los cuales no pudiera disfrutar del orgullo que hoy haber terminado esta tesis.

Gabriela Romero Zambrano

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. Oscar Mendoza Macías, Decano

Presidente

Msc. Hugo García Poveda

Director de Tesis

Ing. Ricardo Cassis Martínez

Vocal

Ing. Víctor Hugo González

Vocal

DECLARACIÓN EXPRESA

La responsabilidad del contenido de este proyecto de Grado corresponde exclusivamente a los autores y el patrimonio intelectual de la misma a la Escuela Superior Politécnica del Litoral.

Eliana Bistolfi Daga

Karina Viteri Chávez

Gabriela Romero Zambrano

ÍNDICE

CAPÍTULO III PLAN DE MARKETING ESTRATÉGICO

CAPÍTULO IV PROGRAMA DE MARKETING OPERATIVO

CAPÍTULO V PRESUPUESTOS Y CONSIDERACIONES FINANCIERAS

INTRODUCCIÓN

El yogurt es el resultado de la fermentación bacteriana de la leche, es uno de los postres más saludables que existen, expertos creen que fue conocido mucho antes que la agricultura y que alimentó a los seres humanos hace más de 5000 años A. C.

El nombre yogurt tiene su origen en una palabra búlgara “jaurt” que significa amasar o mezclar con un utensilio, fue precisamente de la zona de los Balcanes y Asia Menor en donde tuvo origen este singular alimento lácteo.

Fue el premio Nobel de Medicina de 1908, el biólogo ruso Ilya Ilych Metchnikoff, investigador del Instituto de Pasteur en París, quien convirtió al yogurt en uno de los alimentos más populares del siglo XX, la longevidad de los pueblos balcánicos llamó mucho la atención de los investigadores de la época, entre ellos, Metchnikoff, quien a través de sus estudios sobre la flora bacteriana y los problemas intestinales, dio a conocer cuales eran los efectos positivos de las bacterias del yogurt sobre la flora intestinal, su estudio esencialmente concluía en que los organismos vivos del yogurt transforman la lactosa en ácido láctico, un componente que impide el desarrollo de bacterias dañinas en el intestino derivadas de la descomposición de los alimentos dentro del organismo.

Son dos bacterias lácticas las que transforman la leche coagulada en yogurt, el lactobacillus bulgaricus y el streptococcus thermophillus, que permanecen vivas tras la fermentación y dan al yogurt su acidez y aroma propios, además de proteger y regular la flora intestinal; sólo se pueden disfrutar de todas las propiedades del yogurt si es conservado a baja temperatura; debe mantenerse refrigerado a cuatro grados centígrados durante un máximo de 10 días, después de este tiempo podría dañarse.

Los primeros yogurt envasados se elaboraban en base a la leche de cabra fermentada, hoy en día, en casi todo el mundo, el yogurt que se consume proviene de la leche de vaca, también se comercializan aquellos que obtienen de la leche de cabra, ovejas, búfalos y hasta camellos.

Su forma más frecuente de consumo es como postre o bebida, generalmente azucarado y mezclado con una gran variedad de frutas, también puede ser natural, descremado, dietético o light.

Se puede utilizar en la cocina como variante de la leche, para preparar cremas agrias, quesos, vinagretas de ensaladas. En Oriente medio el yogurt es servido con frecuencia para acompañar carnes y verduras.

El uso del yogurt en la comida conlleva un abanico de beneficios, entre los que se pueden mencionar, la disminución de las calorías, al reemplazar las salsas o cremas, generalmente excedidas en grasas, por yogurt natural, representa una disminución del aporte calórico; además de beneficiarse de todos los principios curativos atribuidos al yogurt.