



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO

FACULTAD DE: ECONOMIA Y CIENCIAS EMPRESARIALES

**TITULO: ANÁLISIS SOBRE LA OFERTA DE PRODUCTOS
NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE CENTROS
EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO
PREVIO A OPTAR EL GRADO DE INGENIERA EN CIENCIAS
EMPRESARIALES CON CONCENTRACION EN MARKETING**

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: LAURA INTRIAGO OLIVES

NOMBRE DEL TUTOR: JOSE MACUY CALLE

SAMBORONDON, ABRIL 2014

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Resumen

El servicio de alimentos en los bares de las escuelas particulares de la ciudad de Guayaquil actualmente está ofertado por productos con altos índices de grasas, que por su sabor son los preferidos entre los niños y jóvenes de la urbe, pero a su vez han ocasionado obesidad en la mayoría de los estudiantes del establecimiento. Con la iniciativa del gobierno de turno frente a la responsabilidad de ofertar una alternativa baja en grasa y que beneficie al organismo de los estudiantes de nivel básico en centros educativos, propone a los bares incluir en sus menús comida saludable elaborada con menos grasa, sin embargo se enfrenta a la variable del temor hacia estos bares situados en unidades educativas la opción de brindar este tipo de alimentos, por el rechazo de los estudiantes hacia el consumo de estos productos y que generen en una baja de ventas en sus negocios que en muchas ocasiones es el sustento de alimento para sus familias.

Palabras clave: Alimentos, bares, índices en grasas, obesidad, estudiantes, ventas, menús, salud, consumidores

Abstract

The food service chain in private schools of Guayaquil is offering a lot of products with a high percentage of fat and colorants and is the main reason why obesity has increased in adolescents. The most affected ones are between six and eleven years old that are attending primary school. This issue represents the school's responsibilities they have these days in to offer healthy light products that can benefit students in their development and growth, but there is always the fear of developing a new product that could be a failure or have negative results like low sales could make it impossible to change this routine. However there are nutritional menus that can be offered without diminishing, sales due to the lack of information and as a result they will obtain a broad

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

consumer target with high sales, and also provide an added value that improves costumer health.

Key words: *Food, obesity, students, sales, menu, nutritional, health, consumer*

Introducción

Según la Organización Mundial de la Salud (1997), afirma que la obesidad actúa en función de factores genéticos y que el incremento de obesidad en los niños no se debe a la situación económica sino a un deterioro en los alimentos que se consumen ya que no cumplen con una apropiada calidad nutricional. Esto genera que los niños duerman en clase, no presten atención a sus maestros, exista una conducta indisciplinada y finalmente un bajo desempeño en los deportes.

Esta realidad se la está viviendo a nivel regional; un ejemplo es el Perú donde existe la preocupación por el fácil acceso que tienen los niños a la salida de la escuela a los kioscos o puestos ambulantes que por lo general ofrecen alimentos de origen graso.

En Colombia los niños consumen altas cantidades de grasas saturadas y carbohidratos y actualmente se está recomendando la venta de frutas en los bares escolares. La Secretaria de Salud expresó que entre la edad de 5 a 11 años existen más de 5,800 niños con sobrepeso. “De acuerdo con diferentes encuestas nacionales en Colombia y otros estudios en la región, los niños, sin importar el estrato socioeconómico, no tienen una dieta balanceada, pues la energía proviene de grasas y azúcar refinada, mientras que el consumo de calcio y hierro es aparentemente bajo.” (Bohorquez R., 2013)

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

En México existen más de 5 millones de niños que sufren de obesidad o sobrepeso según la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición y aun no existe un programa de nutrición hacia la población. (Córdova Villalobos, 2013). De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud [(WHO: 1996)], “más que el hambre, el verdadero reto hoy en día es la deficiencia de micronutrientes (vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales) que no permiten al organismo asegurar el crecimiento y mantener sus funciones vitales”.

El problema principal que posee el sector de servicios alimenticios escolares es la falta de educación en lo que respecta a hábitos alimenticios.

El acuerdo ministerial 280 dictado por el Ministerio de Educación prohíbe a los bares escolares administrar alimentos con gran cantidad de grasa que sean perjudiciales a largo plazo a la salud de los consumidores, un paso firme a cambiar la situación actual de muchos colegios particulares.

Esto conlleva a que los bares escolares tengan la necesidad de contar con un plan que permita ofrecer productos que sean aptos en base al acuerdo dictado por el Gobierno evitar que las ventas bajen y que termine en un posible cierre del negocio.

Como objeto de estudio se pretende responder a la siguiente problemática, evaluar la respuesta de consumo de los estudiantes frente a la oferta de los bares situados en centros educativos de vender productos bajos en grasa y a su vez concluir como ellos son afectados económicamente con la finalidad que disminuya la obesidad en los estudiantes.

Marco Teórico

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

El Ministerio de Salud Pública, a través de los censos educacionales que realiza al inicio y final de cada periodo estudiantil, en el año 2012 observó que los escolares ecuatorianos atraviesan por una serie de problemas de mala nutrición, donde muchos de ellos pueden generar anemia, obesidad, sobrepeso o desnutrición crónica.

La iniciativa de cambiar el menú estudiantil se basa en una parte de la Estrategia Nacional de Nutrición, donde refiere la regulación

Según la publicación del Diario El Comercio del 11 de septiembre del 2014, el Ministerio de Salud Pública, comenzó la inspección en la ciudad de Quito, el tipo de comida que ofrecen los bares estudiantiles a los niños y jóvenes de dicho establecimiento, ya que en la actualidad los bares no pueden vender productos alimenticios procesados, salvo el caso que lo realicen de manera artesanal.

El colegio Napoleón Dillon, fue el elegido por la Agencia Nacional de Regulación y Control, que al mando del coordinador zonal 9 Andrés Salazar encontró, sánduches y embutidos procesados, donde afirmó que este tipo de alimentos se puede vender pero una vez por semana, ya que lo primordial es precautelar la salud de los consumidores.

En los bares de instituciones educativas privadas, el control sobre este tipo de alimentos es relativamente bajo, ya que el Ministerio de Salud por ahora realiza el control en instituciones de carácter público como se observó en los antecedentes descritos con anterioridad, sin embargo en estos controles, se trata de llegar a un acuerdo con los dueños del establecimiento para que ellos bajen los costos de alquiler, y los ofertantes puedan proveer de alimentos más saludables a costos accesibles que elimine por completo las grasas saturadas.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Actualmente con la iniciativa del Gobierno de turno, se exige a las empresas que proveen de alimentos industrializados como frituras y grasas, que muestren en su etiquetado semáforos nutricionales, advirtiendo el contenido que poseen los alimentos ofrecidos para precautelar la salud de los estudiantes, en cuyas loncheras escolares se encuentran estos productos.

Pero los bares de centros educativos sienten la amenaza de esta iniciativa, ya que en su desarrollo económico como empresa, el negocio de ofrecer comida rápida de fácil elaboración y bajos costos tanto para ellos como para el estudiante, es una alternativa buena en este tipo de negocios.

El diario El tiempo en su publicación del 31 de agosto del 2014 incluyó reacciones sobre estudiantes al darles la noticia que habrá modificaciones en el menú al cual están acostumbrados. Sofía P. de 14 años de edad se mostro disgustada con esta iniciativa afirmando que quitar las golosinas no resuelve la problemática, ya que el hábito de consumo debe cambiar desde el hogar y fomentar una educación desde el núcleo familiar.

La población a la cual está dirigido el presente paper se refiere a niños entre 6 y 11 años de edad que consumen alimentos en bares estudiantiles, cuyo problema es la falta de control en los productos que adquieren.

Es necesario determinar con exactitud la problemática de los bares estudiantiles frente a la prohibición de ofrecer comida chatarra en los recreos, con lo cual se toma la como “el conjunto de fenómenos que resultan de la relación que se establece entre las necesidades humanas y los satisfactores a través de la producción, la distribución y el intercambio”.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Con relación a esta teoría, se establece lo siguiente: Necesidad humana = Productos bajos en grasas y que ayuden a los estudiantes a mantener una buena salud. Satisfacer = A través de productos saludables que contengan la menor cantidad de grasa posible.

El consumo de productos en los recreos por parte de los niños, en la mayoría de los establecimientos educativos, lo ofrecen los bares, esto conlleva a que ellos son los responsables de proveer productos que contribuyan a tener un buen provecho para los infantes y que les brinden un beneficio para que puedan estudiar y cumplir sus actividades diarias en el centro educativo.

El gobierno ha dictado un decreto que centre su atención a elaborar productos de buena calidad que contengan nutrientes que prevengan la obesidad y problemas posteriores para la salud.

Pero esto desencadena que los bares inviertan en productos distintos a lo habitual, se centren mayormente en calidad y tener el riesgo de que sean aceptados en el mercado; además de un crecimiento de los insumos para elaborar alimentos que ofrecen diariamente.

Se crea una incertidumbre si al cambiar de matriz, los bares obtengan las mismas utilidades o en su caso genere una carga que resulte en pérdidas y la no recuperación de sus inversiones, en muchos casos estos negocios son el sustento de muchas familias.

Ahora es necesario responder si es factible la implementación de una empresa de catering a escuelas particulares en la ciudad de Guayaquil, que beneficien a los padres de familia que carecen de tiempo y mejorar la nutrición de los alumnos en una edad primordial para su crecimiento para lo cual se trata de cumplir las siguientes variables:

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

- a) Medir la población de actual de estudiantes en la ciudad de Guayaquil.
- b) Identificar los estudiantes potenciales que acepten el consumo de productos sin grasa.
- c) Determinar un margen de ganancia que no altere las utilidades de los bares que implementen la venta de productos nutricionistas.

Según (Icart Isern, Isaz Gallego, & Pulpón Segura, 2006) Población (o universo).- Es el conjunto de individuos que tiene ciertas características o propiedades que son las que se desea estudiar. Cuando se conoce el número de individuos que la componen, se habla de población finita y cuando se conoce su número, se habla de población infinita. Esta diferenciación es importante cuando se estudia una parte y no toda la población, pues la fórmula para calcular el número de individuos de la muestra con la que se trabajará variará en función de estos dos tipos de población.

Siguiendo el criterio de la población, se determina que la característica en común de los educandos es que estén estudiando en una institución educativa y que estén en nivel básico, referencia en su edad entre 6 y 11 años, por ello se opta con tomar información del Ministerio de Educación del Ecuador, entidad que regula la educación en nuestro país.

Para cuantificar las opiniones de los padres de familia de aquellos estudiantes como potenciales clientes tomamos el criterio de la muestra como el grupo de individuos que realmente se estudiarán, es un subconjunto de la población. Para que se puedan generalizar, los resultados obtenidos, dicha muestra ha de ser representativa de la población. Para que sea representativa se han de definir muy bien los criterios de inclusión y exclusión y sobre todo, se han de utilizar las técnicas de muestreo apropiadas.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Como se trata de una población finita pero en gran proporción, se obtendrán una muestra considerable a fin de disponer de información apegada a las preferencias de este tipo de mercado.

Metodología

(Malhotra, 2004) Las técnicas de Muestreo Probabilístico varían en términos de eficiencia de muestreo. La eficiencia de muestreo es un concepto que refleja un intercambio entre el costo del muestreo y la precisión. La precisión se refiere al nivel de incertidumbre acerca de la característica que se mide y está relacionada en forma inversa con los errores de muestreo, pero positivamente con el costo. A mayor precisión, mayor costo, y la mayoría de los estudios necesitará un intercambio. El investigador debe esforzarse por lograr el diseño de muestreo más eficiente, sujeto al presupuesto asignado. La eficiencia de una técnica de muestreo probabilístico puede ser evaluada al compararla con la de un muestreo aleatorio simple.

Para lo cual la investigación usa el muestreo aleatorio simple que se apega al tipo de investigación de mercado realizado.

Muestreo aleatorio simple.- Cada elemento de la población tiene una probabilidad de selección conocida y equitativa. Es más, cada muestra posible de un tamaño dado (n) tiene una probabilidad conocida y equitativa de ser la muestra realmente seleccionada. Esto implica que cada elemento es seleccionado independientemente de los otros elementos.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Por tratarse de una población finita, se utiliza la fórmula del tamaño de la muestra para determinar un número considerable de personas de la población y sacar un criterio acertado sobre el comportamiento del mercado frente al producto.

(Moguel, 2005) Para aplicar la fórmula de hallar el tamaño de la muestra, se considerarán los siguientes términos:

1. Determinar el nivel de confianza con que se desea trabajar (95% o 99% de confianza). Es más usual el 95%.
2. Estimar las características del fenómeno investigado. Para ello se determina la probabilidad de que se realice el evento (p) o de la que se realice (q); cuando no se posea suficiente información de la probabilidad del evento, se le asignan los máximos valores.

$$3. \quad p=0.5 \quad q=0.5$$

4. Determinar el grado de error máximo aceptable en los resultados de la investigación. Este puede ser hasta el 10% normalmente lo más aconsejable es trabajar con variaciones del 1% al 6%, ya que las variaciones mayores del 10% reducen demasiado la validez de la información.

Se aplica la fórmula del tamaño de la muestra de acuerdo al tipo de población.

Infinita. Cuando no se sabe el número exacto de unidades de la población compuesta la población.

Finita. Cuando se conoce cuántos elementos tiene la población

Para las poblaciones finitas la fórmula es:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{Ne^2 + Z^2 pq}$$

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

En donde:

n = tamaño de la muestra.

e = Error de estimación.

Z = valor de tablas de distribución normal estándar.

N = Tamaño de la población.

p = Probabilidad de éxito

q = Probabilidad de fracaso

El error de estimación se utiliza para estimar la precisión necesaria y para determinar el tamaño de muestra más adecuado. Teniendo en referencia cuantos padres de familia se necesitarán para obtener un criterio acertado frente al problema, tomamos la siguiente teoría a fin de contar con la herramienta adecuada que permita obtener dicha información.(Berenson, 1996) Diseño del cuestionario es un arte que mejora con la experiencia. Recuerde que el propósito de un cuestionario es permitirnos recabar información significativa que nos ayude en el proceso de toma de decisiones. El procedimiento general para diseñar un cuestionario involucra:

- a) *La elección de temas amplios que deben reflejar el propósito de la encuesta.*
- b) *La decisión sobre una forma de respuesta.*
- c) *La formulación de preguntas.*
- d) *La prueba piloto y las revisiones finales.*

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Selección de temas amplios.- Los amplios temas que deben reflejar el tema de la encuesta deben enumerarse. No pasará mucho antes que se cree un gran número de preguntas. Por lo tanto es imperativo que evaluemos cuidadosamente los méritos de cada pregunta y determinemos si la pregunta es realmente necesario y, si es así como formularla de manera óptima, Las preguntas deben ser lo más cortas posible, Las categorías de las respuestas a preguntas categóricas deben ser completas.

Existen tres modos mediante los cuales se realiza un trabajo de encuesta: la entrevista personal, la entrevista telefónica y el correo. La entrevista personal y la telefónica generalmente producen una tasa de respuestas mayor que la encuesta por correo, pero a un costo mayor.

Formulación de las preguntas.- Debido a la relación inversa entre la longitud de un cuestionario y la tasa de respuesta a la encuesta, cada pregunta debe presentarse claramente en el menor número posible de palabras y cada pregunta debe considerarse esencial para la encuesta. Además, las preguntas deben estar libres de ambigüedades. Se requieren definiciones operacionales para obtener la respuesta apropiada.

Prueba del cuestionario.- Una vez que se han analizado los pros y los contras de cada pregunta, el instrumento se organiza adecuadamente y se dispone para la prueba piloto, de manera que pueda examinarse en cuanto a claridad y longitud. La prueba piloto en un pequeño número de sujetos es una fase esencial en la aplicación de una encuesta. Este grupo de individuos no sólo proporcionará una estimación del tiempo necesario para responder la encuesta, sino que también se les pedirá que comenten cualquier ambigüedad percibida en cada pregunta y que recomienden preguntas adicionales.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

La demanda de productos nutricionales se puede dar de forma aleatoria durante el día; ello depende del apetito de los estudiantes y la disponibilidad de dinero que le dan sus padres; en este caso, se enfrenta a una demanda variable de forma aleatoria, sin embargo al proponer un entorno que motive al consumo de los productos, ello permite establecer un promedio durante el día, y con ello propiciar una demanda para calcular un presupuesto de ingresos posibles del proyecto.

(Moguel, 2005) “Sin embargo, al estudiar el proceso, existe una variabilidad aleatoria, aún mantener las condiciones constantes. Entonces cualquiera que sean los resultados de los experimentos se plantea la pregunta: ¿esos resultados indican diferencias reales de las modalidades estudiadas, o bien, las diferencias reflejan la variabilidad aleatoria inherente en procesos, considerándose que las variables estudiadas no cambian básicamente el proceso?”

Por ello la importancia de determinar aquellas variables aleatorias que influyen de manera directa en la venta de este tipo de productos en bares, tratar de descubrir aquel motivo que incrementaría el éxito de un bar y elaborar una fuerte estrategia ya sea de origen publicitario o un insumo previa a la elaboración de los productos.

Por el interés de determinar un plan de acción que deban seguir los bares escolares y así concretar por ende la estrategia que no afecte en mayor proporción un cambio repentino de la venta de sus productos y pronta aceptación de mercado, es necesario determinar aquellos clientes potenciales y que brecha se dispone del mercado para poder satisfacerlo.

Se toma en consideración una base proporcionada por el ministerio de Educación, clasificada por provincia, cantón y parroquia, según datos actualizados sobre el último registro periodo 2012 – 2013, se registró las siguientes estudiantes:

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Provincia	Cantón	Parroquia	Sexo		Total
			Mujer	Hombre	
GUAYAS	ALFREDO BAQUERIZO		1.857	2.129	3.986
	BALAO		2.224	2.200	4.424
	BALZAR		6.002	6.327	12.329
	COLIMES		2.326	2.531	4.857
	CORONEL MARCELINO		1.176	1.338	2.514
	DAULE		11.515	11.961	23.476
	DURAN		22.694	23.996	46.690
	EL TRIUNFO		5.206	5.214	10.420
	EMPALME		9.654	10.323	19.977
	GENERAL ANTONIO ELIZALDE		1.641	1.755	3.396
	GUAYAQUIL		254.513	259.567	514.080
	ISIDRO AYORA		1.355	1.403	2.758
	LOMAS DE SARGENTILLO		1.742	1.731	3.473
	MILAGRO		19.691	20.282	39.973
	NARANJAL		7.426	7.549	14.975
	NARANJITO		4.587	4.755	9.342
	NOBOL		2.662	2.644	5.306
	PALESTINA		1.623	1.872	3.495
	PEDRO CARBO		4.756	5.127	9.883
	PLAYAS		5.137	5.170	10.307
	SALITRE		5.591	6.056	11.647
	SAMBORONDON		7.010	7.154	14.164
	SAN JACINTO DE YAGUACHI		6.328	7.093	13.421
	SANTA LUCÍA		3.489	3.742	7.231
	SIMON BOLIVAR		2.790	2.967	5.757
	TOTALES			392.995	404.886

Tabla#1: Número de estudiantes año lectivo 2012 -2013 nivel Básico

Fuente: Ministerio de Educación del Ecuador.

Elaborado por: Censo Nacional de Instituciones Educativas 2012 a 2013

Como notamos en la tabla 1, existe actualmente un promedio de 797,881 estudiantes de nivel básico que podrían consumir alimentos en recreo en los bares de sus instituciones educativas, pero al tratarse de una alternativa para la ciudad de Guayaquil, se define la población total en 514,080 educandos distribuidos en los diferentes sectores de la ciudad.

Una vez definido el mercado de la investigación, se utilizará técnicas para determinar un valor considerable de muestra y poder sacar los argumentos necesarios que permita obtener resultados sobre el comportamiento de los demandantes.

Con la finalidad de conocer el número probable de ventas de los productos nutricionales ofrecidos en bares de unidades educativas, seleccionamos un pequeño número de padres de familia determinado de la siguiente manera.

(Malhotra, 2004) “En el muestreo aleatorio simple cada elemento de la población tiene una probabilidad de selección conocida y equitativa. Es más cada

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

muestra posible de un tamaño dado (n) tiene una probabilidad conocida y equitativa de ser la muestra realmente seleccionada”

Utilizamos la fórmula de muestreo aleatorio simple ya que el mercado apuntado, son individuos que se pueden contar y tienen un límite de población definido.

$$n = \frac{Z^2 pqN}{Ne^2 + Z^2 pq}$$

Tomando esta teoría se considera la importante opinión de cada padre de familia, pero al tomar la variable del entorno familiar en que ellos viven, se determina preguntar a un solo papá de cada estudiantado y analizar la opinión basada en un cuestionario de preguntas.

Como resultado se obtiene un número de 384 encuestas con un nivel de confianza del 95% y por ende un error del 5%; cabe indicar que estos índices garantizan arrojar resultados lo más cercanos posibles al comportamiento del mercado y sea un análisis acertado para definir si se enfrenten problemas al ofrecer los productos antes propuestos.

Análisis de Resultados

De acuerdo a la encuesta realizada con variables indispensables para determinar un criterio acertado del comportamiento del mercado, se obtuvieron los siguientes resultados.

¿Qué tipo de desayuno les da a sus hijos?

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

	Respuestas	Encuestas	
a.	Leche y pan	189	49.22%
b.	Jugo, leche y pan.	84	21.88%
c.	Jugo, leche pan y cereales	111	28.91%
		384	

Tabla#2: Tipo de desayuno que disfrutaban los estudiantes en sus hogares.
Fuente: Encuestas.
Elaborado por: Autora

Se puede observar que el 49.22% de los padres de familia toma la opción de darles a sus hijos leche y pan, una alternativa rápida frente al poco tiempo que tiene para llegar a tiempo a sus establecimientos educativos, sin embargo la segunda opción agrega cereales, ello aclara que pretender dar una dieta completa para que sus hijos puedan desarrollarse bien en el ámbito educativo.

¿Tiene control sobre alimentos deben tomar sus niños para una buena salud?

	Respuestas	Encuestas	
a.	si	224	58.33%
b.	no	160	41.67%
		384	

Tabla#3: Control sobre los alimentos que deben tomar los estudiantes.
Fuente: Encuestas.
Elaborado por: Autora.

Se puede apreciar que la mayoría de los padres de familia tratan de tener un estricto control sobre lo que comen sus niños, sin embargo el 41.67% cree que el ambiente escolar debe ayudar a contribuir tener una buena salud, debido a la falta de conocimiento de saber que alimentos son ricos en nutrientes.

¿Prefiere que sus hijos lleven el lunch desde su casa o lo compren en los bares de la institución educativa?

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

	Respuestas	Encuestas	
a.	Lunch preparado en casa	169	44.01%
b.	Bares estudiantiles	215	55.99%
		384	

Tabla#4: Cuántos alumnos hacen uso del valor con presupuesto asignado.

Fuente: Encuestas.

Elaborado por: Autora

Se nota en la tabla 4 cómo el 55.99% de los padres encuestados toma la alternativa que sus hijos hagan uso del bar escolar, lo que conlleva una gran responsabilidad para estos bares, de ofrecer productos ricos en nutrientes y a favor a la salud.

¿Cuál es el presupuesto dado a su hijo para que consuma en el bar?

	Respuestas	Encuestas	
a.	\$4,50	200	52.08%
b.	\$3,00	104	27.08%
c.	\$1,50	80	20.83%
		384	

Tabla#5: Presupuesto disponible para consumo en bares estudiantiles

Fuente: Encuestas.

Elaborado por: Autora

En la tabla 5 se aprecia que la cantidad máxima que los estudiantes disponen para consumir en bares es de 4.50 dólares, como en la mayoría de los colegios el tiempo en recreos es sumamente corto, se deduce que consumen un promedio de dos productos por receso.

¿Qué clase de comida aconseja que deban vender los bares?

	Respuestas	Encuestas	
a.	Basada un poco en grasas	89	23.18%
b.	Constituida en frutas.	210	54.69%
c.	Comida en lata	85	22.14%
		384	

Tabla#6: Comida que se aconseja vender en los bares.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Fuente: Encuestas.

Elaborado por: Autora

Se observa en la tabla 6 que la mayoría de los padres de familia opina que la comida en bares debe contener más fruta, menos grasa y menos productos prefabricados, lo que se deduce una posible aceptación de vender productos ricos en nutrientes por parte de los bares sin que ello afecte la venta de los mismos.

Una vez concluida la encuesta realizada a 384 padres de familia sobre los hábitos alimenticios que les proporcionan a sus hijos, se concluye lo siguiente:

El desayuno está compuesto a base de leche y pan, una opción rápida al poco tiempo disponible antes que los niños vayan a sus respectivas escuelas, pero en segunda opción se complementaba con cereales y jugo, sin embargo estos alimentos no son suficientes para ayudar al estudiante durante su jornada escolar, elevando la probabilidad de consumir en el bar; el 58% del total de encuestados afirmó su preocupación en seleccionar alimentos que beneficien a sus niños, pero esto no se cumple ya que el 55% afirmó proveer al estudiante de un presupuesto para que éste consuma en el bar de su institución educativa.

Finalmente la aceptación de una alternativa baja en grasas y más saludable tuvo una notable aceptación en los encuestados constituyendo un 54% de requerir alimentos a base de frutas o que proporcionen la mayor cantidad de vitaminas en beneficio de los estudiantes.

Cuidar la salud de los estudiantes, cambiando oferta de productos alimenticios en recreos y proporcionando una alternativa rentable a los bares escolares, requiere el consentimiento de las dos partes; en la recolección de la información, se describió la aceptación de los padres de familia a la oferta nutricional en beneficios de sus hijos.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Los bares necesitan lineamientos que le permitan entrar a un mercado totalmente nuevo en los colegios, garantizar la mayor rentabilidad posible y un pronto retorno de su inversión, por ello se plantea un menú con alternativas nutricionales aislando por completo la opción de grasa.

La variedad de opciones que se ofrecen día a día elimina por completo la monotonía que podría apoderarse de los consumidores y por ende bajar la demanda en el bar estudiantil, los consumidores podrán encontrar productos novedosos e inclusive ayudaría a seguir un plan para bajar de peso previniendo enfermedades asociadas con la obesidad y diabetes

Opciones como la torta de maduro, jugos naturales, sánduche de atún, frutas frescas, todos ellos elaborados sin el complemento de grasas saturadas, formarían parte del menú semanal de oferta en los bares estudiantiles; su rico sabor permite que muchas de ellas se posicionen en el gusto de los estudiante, reemplazando por completo las papas fritas, grasas saturadas, hamburguesas que actualmente son el plato preferido en los recreos.



Figura 1. Torta de plátano
Fuente: Pronaca.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Elaborado por: Pronaca

En la figura 1 se muestra la presentación de uno de los productos a ofertarse en los bares estudiantiles; dicha elaboración se tomó de la página de Pronaca, receta tradicional de la ciudad de Guayaquil.

Su preparación al igual que los ingredientes no posee elementos que propicien a la obesidad, contiene muchas proteínas, y no requiere de conservantes para mantener su composición natural, su buen sabor garantiza una venta segura para el bar estudiantil además de ser compacta y de fácil transporte para los estudiantes.

Estos alimentos no superan los \$5.00 y tienen la ventaja de tener una consistencia natural; y están siempre frescos sin la inclusión de algún químico que pueda disminuir el potencial proteínico en beneficio a los consumidores.

Tal como se evidencio en las encuestas realizadas a 384 padres de familia, su preocupación por la falta de oferta de productos nutricionales en escuelas y la observación de 210 personas en la necesidad de que sus hijos tengan una alternativa de alimentos ricos en frutas, se determina la siguiente demanda potencial.

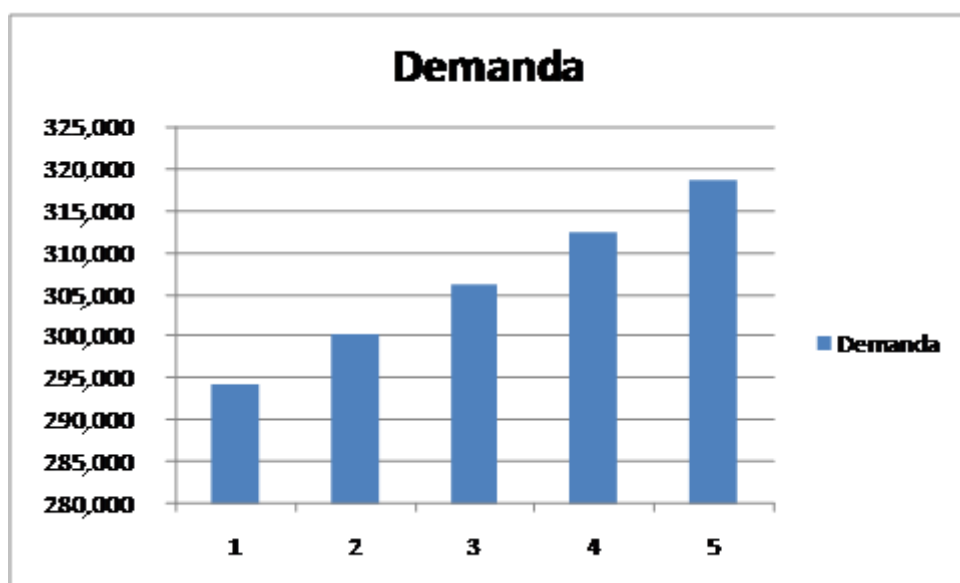


Figura 2. Demanda productos nutricionales
Fuente: Encuestas.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Elaborado por: Autora

En la figura 2 se muestra el resultado de una demanda sacada de las preferencias de los consumidores bajo tres parámetros puestos en la encuestas donde: el 55.99% sobre la preferencia en consumir en bares estudiantiles por el 54.69% de hábito de consumir alimentos a base de frutas libres de grasa, adicionando el número de estudiantes posibles en una institución educativa 2,670, mostrado en la tabla 1, dando como resultado 817.58 posibles compras de manera diaria y 294,328 consumidores al año.

Se nota un incremento del 2% por el efecto de aumento poblacional en la ciudad de Guayaquil, el número de consumidores podría variar en menor proporción por el aumento de estudiantes dependiendo de cada institución. Con lo cual se muestra que a pesar que exista un disgusto por los estudiantes sobre los nuevos productos bajos en grasa, existe una aceptación de consumir estos artículos una vez se les detalle los beneficios a la salud que ellos poseen.

Conclusiones.

Los estudiantes de la ciudad de Guayaquil no disponen de un desayuno completo antes de comenzar su jornada escolar; su comida comprende leche y pan, sus principales factores son el tiempo y factor económico, acortando su fuerza de aprendizaje en las primeras horas de clase, y surtiéndose de alimentos que no cuentan con los nutrientes necesarios que les permitan terminar de manera adecuada su jornada escolar.

La falta de tiempo y el cambio de condiciones económicas, ha obligado que papá y mamá trabajen para mantener el hogar, provocando que el régimen alimenticio de sus niños deban ser reemplazados por comidas rápidas, jugos con químicos, que provocan

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

bajo rendimiento en las escuelas y lleguen a la edad adulta a sufrir una diabetes, o enfermedades del corazón.

Los padres de familia les proporcionan a sus estudiantes un presupuesto para que lo utilicen en comprar comida en los bares; actualmente, la mayoría de estos establecimientos no cuentan con un régimen de control alimenticio, ofrecen comida alta en grasa que ha provocado obesidad en los estudiantes.

La comida basada en frutas, es una alternativa que ha sido demandada en la encuesta realizada a 384 padres de familia con el 54.69% de aprobación; su elaboración no requiere condimentos, cocina, gas ni grasa saturada; no es propensa a daño ambiental y es fácil de preparar.

El impacto de cambio en oferta alimenticia en los bares estudiantiles, no se ve afectado en el 100%, debido a la aceptación que existe en el público consumidor, muchas de las frutas no necesitan de químicos para gozar de un buen sabor tomando en consideración que algunas de ellas tendrán que soportar un tiempo prudencial hasta que lleguen al consumo de los estudiantes, sin embargo para evitar una posible baja en la demanda se dispondrá de un buzón de sugerencias que ayudaría a saber con mayor certeza que productos degustaron más y que otros se podrían suprimir del menú escolar.

Se plantea a los bares estudiantiles contar con la opción de ofrecer productos con mayor cantidad de frutas, evita que los bares estudiantiles no hagan uso de aceites y grasas saturadas, disminuyendo costos y gastos adicionales como son la compra de cocina, gas, y ollas para la preparación de los alimentos; otra cuestión que cabe señalar es que dichos productos a base de grasa contienen un tiempo de uso limitado y muchas veces la espera a ser consumidos provoca mal sabor y por ende ahuyentar a los estudiantes que lo compran de manera diaria.

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Bibliografía

- Aguirre, M. D. (2008). *Nutrición y prevención: La salud y la cocina*. Cali: Arquetipo.
- Aranceta, B., Rodrigo, P., Barba, R., & Majem, S. (2005). *Epidemiología y factores determinantes de la obesidad infantil y juvenil en España*. Barcelona: Revista de Pediatría de Atención Primaria.
- Arosemena Arosemena, G. (1998). *Ecuador en la Economía Digital*. Quito: S.Ed.
- Berenson, M. L. (1996). *Basic Business Statistics*. New York: Prentice Hall Inc.
- Bigne, S., & Cuenca, A. (2001). *Investigación de mercados*. Barcelona: MCGRAW-HILL.
- Castillo, S. E. (2013). *Biomédica Revista del Instituto Nacional de la salud*. Obtenido de Revista Biomédica: www.revistamedica.org/index.php/biomedica/article/view/1526
- Ecuador, M. d. (2013). *Censo Nacional de Instituciones Educativas*. Obtenido de <http://web.educacion.gob.ec/CNIE/index.php?opt=est>
- El Comercio. (11 de Septiembre de 2014). Agentes del Ministerio de Salud inspeccionan los bares escolares de Quito. *El Comercio* , pág. 3.
- El tiempo. (31 de 08 de 2014). Alimentos saludables en los bares escolares. *El tiempo* , pág. 2.
- El Universo. (25 de Mayo de 2012). Comida chatarra en bares escolares. *El Universo* , pág. 2.
- Gitman, L. J. (2000). *Principios de Administración Financiera*. Barcelona: Pearson.
- Guevara, C. (6 de Marzo de 2014). Activas a cualquier edad gracias al ejercicio. *Diario El Universo* .
- Hair Jr, J. F. (2002). *Investigación de mercados*. Barcelona: McGraw-Hill.
- Icart Isern, M. T., Isaz Gallego, C. F., & Pulpón Segura, A. (2006). *Elaboración y presentación de un proyecto de investigación y una tesina*. Barcelona: Publicaciones y Ediciones de la Universidad de Barcelona.
- Larrain, F. (1996). *Macroeconomía en la Economía Global*. Barcelona: Prentice Hall.
- Levin, R. I. (2005). *Estadística para Administración y Economía*. Barcelona: Person.
- Levine, D. (2005). *Estadística para administración*. Barcelona: Pearson.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de Mercados*. México: Pearson Educación .

LA VIABILIDAD DE INTRODUCIR PRODUCTOS NUTRICIONALES EN LOS BARES ESCOLARES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Metodología de la Investigación 2005 México Colección Héctor Merino Rodríguez

Ministerio de Salud Pública. (31 de Mayo de 2012). *Mi Salud*. Recuperado el 21 de Septiembre de 2014, de http://instituciones.msp.gob.ec/misalud/index.php?option=com_content&view=article&id=691:alimentacion-saludable-se-promueve-en-bares-escolares&catid=51:mi-salud-al-dia&Itemid=242

Rivadeneira Frisch, J. (2003). *Economía Social de Mercado*. Atlanta: Konrad Adenauer.

Samuelson, P. a. (2006). *Macroeconomía: Con aplicaciones a Latinoamérica*. Barcelona: MC GRAW HILL.

Schermerhorn, J. R. (1996). *Administración*. New York: Limusa Wiley.

Thompson, A. (2002). *Administración Estratégica: Texto y casos*. Madrid: McGraw-Hill.

TV, D. (03 de 07 de 2012). *Youtube*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=OHJ48fYjNIo>

Werther, W. B. (2002). *Administración de personal y Recursos Humanos*. Atlanta: McGraw-Hill.