

Hipótesis.

Las personas prefieren un producto que no sea nocivo para el organismo y el mejor canal de distribución será en gimnasios y supermercados.

Marco teórico.

2.1 Antecedentes

En un principio las bebidas energizantes, debido a que son sustancias estimulantes de alta cantidad energética, fueron consumidas por personas que realizaban una constante actividad física. Inicialmente fueron introducidas al mercado para incrementar el nivel de concentración, impedir el sueño, facilitar la sensación de bienestar, subir el nivel de concentración, evitar el sueño, proporcionar sensación de bienestar, y poder eliminar sustancias que no afecten al cuerpo humano. (Cano, 2003: p.109).

Estas bebidas son consideradas un alimento funcional, ya que han sido diseñadas para proporcionar un beneficio específico: brindar al consumidor una bebida que le ofrezca vitalidad cuando por propia decisión o necesidad, debe actuar ante esfuerzos extras, físicos o mentales. El consumo de bebidas energéticas ha incrementado notablemente desde hace algunos años.

2.2 Características de la Pitahaya

La Pitahaya es una fruta de un cacto que pertenece a la familia del *Hylocereus* y existen unas 18 especies, originarias de América Central y Suramérica. Son plantas trepadoras o epifitas, de tallos alargados, comúnmente triangulares o tría lados, verdes ya articulados, de 5-6 cm. de diámetro con raíces adventicias. Existen otras variedades con fruta de cáscara amarilla y pulpa blanca, las vainas son de color verde oscuro. También se dan algunas con vainas o tallos sin espinas.

Planta cactácea trepadora con una vida de aproximadamente 20 años, la cual se puede desarrollar en ambientes húmedos y secos creciendo sobre troncos, árboles, muros y piedras los cuales le sirven para apoyarse; también reacciona ante la intensidad lumínica, por lo que puede tolerar periodos largos de sequía, así mismo empieza una floración cuando llega la época de lluvias.

Calificada como fruto exótico por su color y sabor; contiene fibra, fósforo, calcio, vitamina C, la cual ayuda en la formación de huesos, dientes y glóbulos rojos,

favorece la absorción del hierro de los alimentos, la resistencia a las infecciones y tiene acción antioxidante. La pitahaya roja (*Hylocereus* sp) tiene una composición rica en agua, antioxidantes, vitaminas, mucílagos, fenoles y de los beneficios del ácido ascórbico.

Además de contener fibra, hierro, fósforo y calcio, tiene en sus semillas negras una grasa natural que mejora el funcionamiento del tracto digestivo. Por lo tanto, tiene efecto laxante y su consumo se aconseja cuando hay problemas de estreñimiento.

Existen dos variedades comestibles de un mismo fruto: la especie amarilla y la roja, aunque las dos pertenecen o proceden de la misma familia. Es originaria de México, Colombia y Centroamérica en general, de manera que dependiendo de la variedad, se cultiva en uno u otro país: así, por ejemplo, la variedad roja se cultiva sobretodo en Nicaragua y México, mientras que la variedad amarilla se cultiva en Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela y Colombia.

Tanto la variedad roja como la amarilla presentan una forma ovoide, aunque la fruta roja posee una corteza gruesa con brácteas, y la amarilla posee una corteza con espinas, siendo fácilmente distinguibles.

2.3 Propiedades nutricionales de la pitahaya

Desde un punto de vista nutricional, la pitahaya o pitaya es una fruta que a pesar de ser muy dulce presenta un bajo aporte calórico, gracias sobretodo a su bajo contenido en hidratos de carbono. Si destaca por su altísimo contenido en vitamina C, un nutriente esencial que como sabes presenta una acción antioxidante, aumenta la resistencia a las infecciones, e interviene en la formación de los huesos y dientes, glóbulos rojos y el colágeno.

2.4 Beneficios de la pitahaya

La pitahaya es una fruta baja en calorías, de forma que su consumo se aconseja en dietas de adelgazamiento. Además, es rica en vitamina C y otros nutrientes, de forma que también se aconseja en niños y adolescentes por estar en edad de crecimiento, pero también en deportistas, embarazadas y madres lactantes.

- Retrasa el envejecimiento celular.
- Refuerza el sistema inmunológico estimulando la producción de glóbulos blancos, rojos y plaquetas.
- Posee efecto antiinflamatorio.
- Nos ayuda a regular el tránsito intestinal, y sus semillas tienen efecto laxante.
- Nos ayuda a prevenir los cálculos renales.
- Regula el nivel de azúcar en sangre.
- Estimula la producción de colágeno.
- Mejora la absorción del hierro (imprescindible para evitar o combatir anemia ferropénica).
- Excelente para la formación de huesos y dientes.
- Al ser rica en agua y baja en carbohidratos su consumo es excelente para personas que realizan dietas de adelgazamiento.

2.5 Propiedades pitaya.

Ayudan a reducir el riesgo de enfermedades degenerativas, cardiovasculares y el cáncer. Además, su consumo está recomendado en caso de anemia ferropénica, al aumentar la absorción del hierro de los alimentos.

La pitaya es un tesoro desde el punto de vista nutricional, contiene antioxidantes, mucílagos, ácido ascórbico, fenoles. Es rica en Vitamina C, también contiene vitaminas del grupo B, minerales como calcio, fósforo, hierro, y tiene alto contenido en agua y posee proteína vegetal y fibra soluble. Las semillas, que son comestibles, contienen ácidos grasos beneficiosos. Y una de sus propiedades más destacadas es su acción antiinflamatoria y antioxidante, por todo ello la OMS recomienda su consumo.

A pesar de su peculiar aspecto, la pitaya se come como cualquier otra fruta. Se corta por la mitad y se saca la pulpa con la cuchara, y las semillas también se comen. Se puede incorporar en la preparación de batidos, helados y pasteles, y también se utiliza para elaborar mermelada y compotas.

Pitaya Valor nutricional por 100 gramos:

- Calorías 54

- Agua 84,40 %

- Hidratos de carbono 13,20 g.

- Proteínas 1,4 g.

- Grasas totales 0,40 g.

- Fibra 0,5 g.

- Vitamina C 8mg.

- Calcio 10 mg.
- Hierro 1,3 mg.
- Fósforo 26 mg.

2.6 Análisis del Mercado.

Existen algunas marcas de bebidas energizantes e hidratantes que llevan muchos años comercializándose en el país, lo cual le da un reconocimiento por parte de los consumidores frecuentes de estos tipos de productos, con diferentes presentaciones y promociones pretenden acaparar el mercado de bebidas energizantes con algunos componentes que resultan ser perjudiciales para la salud, es por eso que nuestra propuesta se basa en la necesidad de comercializar un producto natural que cumpla con estas características, a un precio cómodo y con una rentabilidad aceptable.

2.7 Establecimiento del mercado objetivo.

Para establecer el mercado objetivo se toma en cuenta todos los consumidores que para la empresa significan clientes potenciales, a los que se planea satisfacer sus necesidades.

Para este Plan de Negocio el mercado objetivo está dirigido a las personas sin distinción de sexo y para público en general, ya que la pueden consumir desde jóvenes que practican algún tipo de deporte o que realicen actividades académicas, niños, adultos mayores, etc.

2.8 Proceso de elaboración de la bebida energizante natural

Para la producción de la bebida energizante natural la empresa tiene los siguientes procesos:

El cultivo de la fruta se la llevará a cabo en el norte de la ciudad de Tapachula. Cuando se haga la compra de la fruta se verifica que se encuentre en buen estado, luego pasa a la etapa de almacenamiento; donde permanece un tiempo prudencial hasta realizar la mezcla de los ingredientes que tendrá la bebida, como agua, azúcar y extracto de Pitahaya. Luego de esto pasa al respectivo filtro, inspección de calidad, los cuales verifican que el producto se encuentre bajo las normas de calidad necesarias para el respectivo consumo.