

FICHA TECNICA.

PRODUCCION DE VINAGRES Y REFRESCOS A PARTIR DE KEFIR DE AGUA.

Nombre Proyecto	Producción de Vinagres y Refrescos a partir de Kefir de Agua.		
Responsables o miembros del Grupo	Prof. Mónica Pérez Bach. Vanessa Vargas Prof. Oscar Pérez.	Coordinación: Prof. Mónica Pérez.	Correo/ Teléfono perezmonic@gmail.com Cel: 0426 370 65 33/ 04247432961
Áreas de Conocimiento	Salud		
Ubicación geográfica del proyecto	Ejido. Av. Fernandez Peña con Calle El Ceibal. Residencias Alto Ejido. Edf 14, Apto 14-C		
Breve descripción del proyecto	<p>El Proyecto de Vinagre de Kefir es un proyecto familiar basado en la producción de bebidas prebióticas y alimentos de alto valor nutricional, saludables para asegurar el buen estado de la salud de quienes lo ingieren, principalmente de la población de los sectores más vulnerables ya que aumenta las defensas del organismo y es muy beneficioso para la salud .</p> <p>La idea es lograr su incorporación en comedores comunitarios y escolares y otras instituciones como ONG' s En un principio se enfocara solamente en la producción de refrescos y vinagres provenientes del kéfir al que por años se le han atribuido propiedades curativas, preventivas y de longevidad.</p> <p>Nosotros particularmente también lo tomamos porque es un producto probiótico, como otros comerciales y cuesta mucho menos. A demás tiene más vitamina, facilita la absorción del calcio y</p>		

genera resistencia a las infecciones. Para quienes tienen problemas intestinales como por ejemplo los ancianos es el equivalente a las fibras solubles.

Los tíbicos, popularmente conocidos como kéfir de agua, son una mezcla de bacterias y levaduras que se encuentran en una matriz de polisacáridos creada por bacterias. Así como con los granos de kéfir (búlgaros), los microbios presentes en los tíbicos actúan en simbiosis para mantener un cultivo estable, semejantes a masas gelatinosas compactas de color blanquecino o amarillento, translúcidas u opalescentes de forma irregular y tamaño variable. Los tíbicos pueden fermentar en diversos líquidos azucarados, alimentándose del azúcar para producir ácido láctico, etanol y dióxido de carbono, lo que hace que el agua esté carbonatada.

Los productos elaborados, tanto refresco como vinagre, se plantean para ser endulzados con panela de caña y saborizados con frutas naturales (piña, manzana, tamarindo, fresas, etc). Lo pueden consumir tanto niños, como jóvenes, adultos y ancianos. Con esto se pretende resaltar el equilibrio que debe existir entre, mantener buena salud y que la nutrición debe estar como factor primordial en el desarrollo de nuevos productos.

Ahora bien, Los productos planteados para iniciar son 100% viables ya que en la región contamos con disponibilidad de abundante materia prima.

La estrategia comercial que define al proyecto, se basa en 4 decisiones fundamentales que son el producto, el precio, la promoción y la distribución.

Los mayores beneficios que pueden aportar nuestros productos son:

Disminución de infecciones intestinales por su capacidad antibacteriana (*Escherichia coli* y *salmonella*)

- Regulariza el tránsito intestinal, mejora problemas de digestión.
- Mejora la respuesta inmune.
- Disminuyen la incidencia de infecciones respiratorias.

	<ul style="list-style-type: none"> - Favorece la absorción mineral y la estructura ósea. - Aporta vitamina B2. <p>En conclusión, se puede afirmar, que la llegada de la Fábrica de Vinagres, implicara el trabajo constante como un ejercicio responsable y la innovación de las practicas; la investigación orientada hacia la solución de problemas que surjan en el camino; y la proyección social congruente y correspondiente con el compromiso por el desarrollo regional. Adicional fomentara la valoración de la infraestructura urbana existente actualmente, que motive un verdadero proceso de apropiación.</p>
Beneficiarios potenciales	<p>Niños y Ancianos.</p> <p>Diabéticos.</p> <p>Hipertensos.</p> <p>Personas con intestino permeable.</p> <p>Toda la población en general.</p>
Beneficiarios directos	Toda la población en general.
Objetivo General	La finalidad de este proyecto es el desarrollo de un plan de negocios para la creación de una microempresa elaboradora en principio de vinagres y refrescos de Kefir de agua, saborizados con frutas de estación, piña, manzana, tamarindo, etc.
Objetivos Específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obtener un producto avinagrado a partir del refresco fermentado de kéfir, que sea accesible para el consumidor en base al estudio económico. 2. Obtener un refresco a base del fermentado de kéfir aunado a alguna fruta de temporada, que sea accesible para el consumidor en base al estudio económico. 3. Seleccionar la formulación y condiciones óptimas para la elaboración del producto.

	<p>4. Diseñar un proceso viable y flexible para la elaboración de vinagres y refrescos de Kefir, así como elegir los equipos adecuados para el éxito de dicho proceso.</p> <p>5. Diseñar la distribución y comercialización del producto.</p>
--	---