**Título: ¿Qué tan fresco es lo que consumes?**

python -m streamlit run dashboard.py

La medida de frescura de las bebidas distribuidas al por mayor es clave para evaluar la calidad de los productos en el mercado, su popularidad y su futura producción. Diferentes condiciones y situaciones influyen esta medida, por lo que conocerlas puede ser beneficioso para tu siguiente compra.

**¿Cómo se mide la frescura?**

La frescura se evalúa a través del tiempo en días que lleva el producto en el mercado desde su producción. Productos que lleven mucho tiempo en las repisas se consideran menos frescos, por lo que suelen tener una calidad más baja. Algunos llegan a tener calidades inaceptables al llevar mucho tiempo sin ser consumidos.

**La cantidad de días que lleva el producto en el mercado también se puede interpretar como la edad del producto.**

**Esta misma edad, puede clasificarse en tres categorías que determinan si la frescura es idónea:**

**Como consumidor una edad elevada de producto, es equivalente a una frescura baja y por ende una calidad subóptima.**

**Retornabilidad:**

El producto retornable es más rentable ya que el envase ocupa una proporción importante en el costo de producción de las bebidas (40%).

**Canal:**

On: canales donde se consume.

Off: Canales donde se compra para llevar