

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Ciencias Biológicas y Ambientales**

**Proyecto Startup: Kawsay**

**Maria Emilia Vizcaino Espinosa**

**Ingeniería en Biotecnología**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Ingeniera en Biotecnología

Quito, 17 de mayo de 2024

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Ciencias Biológicas y Ambientales**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Proyecto Startup: Kawsay**

**Maria Emilia Vizcaino Espinosa**

**Nombre del profesor, Título académico**

**María José Pozo, MBS**

Quito, 17 de mayo de 2024

## © DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Maria Emilia Vizcaino Espinosa

Código: 00213702

Cédula de identidad: 2300810450

Lugar y fecha: Quito, 17 de mayo de 2024

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

El café, una de las bebidas más consumidas en el mundo, no solo despierta nuestros sentidos con su aroma y sabor distintivos, sino que también es un fruto rico en propiedades nutricionales. Sin embargo, detrás de cada taza de café se esconde un proceso que genera una cantidad significativa de residuos: la cáscara y la pulpa del café. Estos subproductos, a menudo pasados por alto, poseen un potencial increíble que nuestra empresa está decidida a aprovechar.

Kawsay es un emprendimiento que ofrece como producto una innovadora bebida funcional desarrollada a partir de la pulpa y cáscara del café, dos subproductos que suelen considerarse residuos en la industria cafetalera. Esta bebida representa un avance significativo en la gestión de subproductos del café, ofreciendo una solución creativa y sostenible para aprovechar estos recursos subutilizados.

Utilizando técnicas específicas de producción y aprovechando los beneficios nutricionales de la pulpa y cáscara del café, Kawsay ofrece una experiencia única y saludable para los consumidores ecuatorianos y del mundo. El proyecto incluye un análisis detallado de la tecnología utilizada, la propiedad intelectual, el análisis de mercado, las alianzas estratégicas, la estructura organizacional, el plan operativo y el plan financiero, destacando la viabilidad económica y el potencial de crecimiento de la empresa.

**Palabras clave:** Bebida funcional, Cáscara de café, Pulpa de café, Subproductos

## ABSTRACT

Coffee, one of the most consumed beverages in the world, not only awakens our senses with its distinctive aroma and flavor, but is also a fruit rich in nutritional properties. However, behind each cup of coffee hides a process that generates a significant amount of waste: the coffee peel and pulp. These often overlooked byproducts hold incredible potential that our company is determined to harness.

Kawsay is a venture that offers as a product an innovative functional drink developed from coffee pulp and peel, two byproducts that are usually considered waste in the coffee industry. This beverage represents a significant advance in the management of coffee byproducts, offering a creative and sustainable solution to take advantage of these underutilized resources.

Using specific production techniques and taking advantage of the nutritional benefits of coffee pulp and peel, Kawsay offers a unique and healthy experience for Ecuadorian and global consumers. The project includes a detailed analysis of the technology used, intellectual property, market analysis, strategic alliances, organizational structure, operational plan and financial plan, highlighting the economic viability and growth potential of the company.

**Key words:** Functional drink, Coffee peel, Coffee Pulp, Byproducts

**TABLA DE CONTENIDO**

<b>Introducción .....</b>	<b>10</b>
<b>Tecnología .....</b>	<b>11</b>
<b>Propiedad intelectual .....</b>	<b>13</b>
<b>Análisis de mercado .....</b>	<b>14</b>
<b>Alianzas estratégicas .....</b>	<b>16</b>
<b>Estructura y organización .....</b>	<b>17</b>
<b>Plan operativo .....</b>	<b>19</b>
<b>Plan financiero .....</b>	<b>21</b>
<b>Conclusiones .....</b>	<b>23</b>
<b>Tablas .....</b>	<b>24</b>
<b>Figuras .....</b>	<b>25</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>26</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1: Punto de equilibrio .....</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 2: Inversión y retorno a inversores .....</b>	<b>24</b>



## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1: Logotipo KAWSAY .....</b>	<b>25</b>
<b>Figura 2: Presentación bebida KAWSAY .....</b>	<b>25</b>

## INTRODUCCIÓN

La industria del café en Ecuador, al igual que en muchas partes del mundo, enfrenta el desafío de gestionar los subproductos que genera, como la pulpa y la cáscara de café, los cuales suelen considerarse residuos. Estos subproductos representan una oportunidad sin explotar para la creación de nuevos productos que puedan agregar valor a la cadena de producción cafetalera. En este contexto, surge la idea de desarrollar una bebida innovadora a base de pulpa y cáscara del cerezo de café: Kawsay, que no solo aproveche estos recursos subutilizados, sino que también brinde una experiencia única y auténtica a los consumidores ecuatorianos y del mundo.

El cerezo de café es el fruto que contiene en su interior dos semillas, que son los granos de café. Las partes principales de este fruto incluyen la piel plateada, el pergamino, la pulpa y la piel exterior. La cáscara del café, que es la capa exterior de la cereza, ha ganado reconocimiento por sus propiedades beneficiosas, como su poder antioxidante, contenido en fibra, compuestos fenólicos, cafeína, minerales como potasio y ácido clorogénico. Por otro lado, la pulpa del café, que rodea los granos, es rica en humedad, carbohidratos, fibra dietética, azúcares, proteínas y fibra, destacándose por su contenido en fibra y compuestos fenólicos. Estos subproductos del café, como la cáscara y la pulpa, no solo son esenciales en la industria cafetalera, sino que también ofrecen propiedades nutricionales valiosas que pueden ser aprovechadas en diversas aplicaciones ( Rathinavelu & Graziosi, 2005).

Por ello, con Kawsay nos proponemos explorar las posibilidades de transformar los residuos de la industria cafetalera en una bebida única, rica en sabores auténticos y nutrientes saludables. Nuestra visión es crear un producto que no solo satisfaga el paladar, sino que también promueva la sostenibilidad en la industria alimentaria ecuatoriana, contribuyendo así al desarrollo económico y social de nuestras comunidades productoras de café.

## TECNOLOGÍA

Kawsay es una bebida funcional y saludable tipo té a base de cascara y pulpa de café. Para nuestra empresa es importante ofrecer un producto de calidad, destacando y asentando sus propiedades, para el aprovechamiento de estas por los consumidores. Por ello, es necesario contar con un proceso de producción específico y adecuado con el objetivo de obtener un producto con excelentes propiedades.

La pulpa de café y la cáscara de café son subproductos que resultan de la producción y el procesamiento de los granos de café. Estos subproductos, aunque a menudo pasan desapercibidos o son desperdiciados, poseen un potencial significativo. Entonces, la obtención de la pulpa de café y la cáscara de café implica varios pasos. Después de la cosecha, los granos de café se someten a un proceso de despulpado, que separa la pulpa de los granos. La cáscara de café, por otro lado, se obtiene durante el proceso de tostado del café, donde se separa mecánicamente de los granos tostados.

Para preparar una bebida funcional y saludable a partir de la pulpa y cáscara del café, se empieza con la recolección y limpieza ecológica de los subproductos, eliminando cualquier contaminante o resto de grano de café. Luego, se procede al secado de la pulpa y cáscara en condiciones adecuadas, se aplica una temperatura de tostado entre 80 a 100 °C durante un tiempo de 20 a 40 minutos hasta reducir su contenido de agua a un 10%. A continuación, se lleva a cabo la extracción de compuestos bioactivos mediante técnicas como infusión, maceración o extracción con solventes. En este caso, se realiza una infusión de los residuos, proceso que se lleva a cabo por 10 minutos para asegurar que la mezcla contenga un nivel alto de polifenoles y actividad antioxidante. La mezcla resultante se filtra para eliminar restos sólidos y concentrar los compuestos bioactivos. Cada paso es importante para obtener una

bebida de calidad con sabor y aroma deseables, así como un nivel controlado de cafeína derivado de las cáscaras y pulpa de café, de 18 mg de cafeína por cada 100 ml de bebida.

Posteriormente, se pueden agregar ingredientes adicionales como saborizantes y aromas naturales para mejorar la experiencia sensorial de la bebida. Finalmente, la bebida se empaca en envases utilizando una maquina llenadora y selladora de bebidas en lata. Por lo tanto, Kawsay tendrá una presentación en lata de 350 ml. El producto se ofrecerá en diferentes presentaciones como una bebida con gas o sin gas, además de contar con tres sabores adicionales, fresa, limón y mora azul, según los gustos y preferencias de los consumidores, como se muestra en la Figura 2. Estos pasos aseguran la preparación adecuada de la bebida, aprovechando al máximo los subproductos de la producción de café.

## PROPIEDAD INTELECTUAL

Kawsay es una empresa innovadora que busca revolucionar el mundo de las bebidas con su fórmula única de antioxidantes y energía, elaborada a partir de la pulpa y la cáscara del café ecuatoriano. En un mercado competitivo y en constante evolución, proteger la propiedad intelectual de este proyecto es fundamental para asegurar su éxito a largo plazo. Kawsay tiene como prioridad salvaguardar su tecnología y su identidad empresarial mediante estrategias de protección como el registro de nombre, marca y logo. Por ello, el nombre “Kawsay” y el logo de la empresa que se muestra en la Figura 1, serán protegidos mediante marca registrada en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI). Para llevar a cabo este proceso primero es necesario hacer una búsqueda fonética mediante la cual se va a verificar si existen marcas similares ya registradas, este proceso tiene un costo de \$16.00. Una vez verificado esto, se tiene que ingresar a la página web del SENADI y se procede a registrar la marca, la cual se obtiene en un plazo de cinco a seis meses. El costo de registro del nombre comercial de la empresa es de \$208.00 USD, se otorga una protección con duración de 10 años y renovación indefinida. (SENADI, 2023)

Por otro lado, la tecnología utilizada para este proyecto está basada en una patente de Velissariou et al., para la producción de una bebida a partir del extracto de la cáscara y la pulpa del fruto de café. Esta patente es de origen europeo, otorgada por la Oficina Europea de Patentes (EPO). En cuanto a su protección, se limita territorialmente a los países que son miembros de la Unión Europea de Patentes (EUP) y también se encuentra protegida en Estados Unidos. Sin embargo, teniendo en cuenta el objetivo futuro de llevar nuestro producto a nivel internacional, se planea contactar con los titulares de la patente y negociar un acuerdo para obtener una licencia o autorización para utilizar la tecnología patentada con una licencia exclusiva en Ecuador.

## ANÁLISIS DE MERCADO

Si bien en el mercado ecuatoriano existe una gran oferta de bebidas saludables y funcionales, Kawsay es un producto original y único, ya que, utiliza las cáscaras y la pulpa de café que son fuentes de beneficios para la salud, destacando su contenido en antioxidantes y compuestos bioactivos, lo cual las distingue de otros energizantes. Estas bebidas pueden ser ricas en polifenoles y antocianinas, sustancias con propiedades antioxidantes que contrarrestan los radicales libres y reducen el estrés oxidativo. Además, la presencia de cafeína natural proporciona un impulso energético sin los efectos secundarios de los energizantes artificiales. Es relevante resaltar su carácter sostenible, aprovechando los residuos del café, lo que las convierte en una opción respetuosa con el medio ambiente. (Martínez et al., 2019)

En Ecuador, se observa una alta prevalencia de consumo de bebidas energéticas entre estudiantes universitarios, alcanzando el 35%, y ocasionalmente entre adolescentes de 12 a 18 años, con un 85.2%. El mercado de las bebidas energéticas o deportivas suele dirigirse principalmente a personas de 18 a 35 años, aunque este rango puede ser más amplio dependiendo de los hábitos y preferencias individuales (Mayorga et al., 2022). Los adolescentes y jóvenes adultos (18-25 años) son consumidores habituales debido a su estilo de vida activo, ya sea en la universidad, en el deporte o en profesiones demandantes. Asimismo, los adultos jóvenes (26-35 años) recurren a estas bebidas para hacer frente a jornadas laborales exigentes, actividades deportivas o responsabilidades familiares. (Torres et al., 2019)

Una alternativa atractiva son las bebidas energéticas a base de cáscaras y pulpa de café, especialmente para aquellos que buscan una opción más natural y sostenible. Aunque contienen menos cafeína que el café tradicional, su combinación con otros compuestos bioactivos y

antioxidantes proporciona un impulso de energía (Martínez et al., 2019). Además, su aprovechamiento de los residuos del café las hace respetuosas con el medio ambiente. Por ello, nuestro mercado objetivo está dirigido a la población de Ecuador que busca alternativas a bebidas energéticas tradicionales con un consumo más sostenible y con mayor conciencia ambiental, así como también, a consumidores entusiastas del café e interesados en productos derivados del mismo. Nuestros consumidores objetivos fueron definidos mediante encuestas y datos de consumo de bebidas energizantes y naturales en el Ecuador. Se encontró un mercado target conformado por un grupo principal de personas con un rango de edad de entre 18 y 35 años, seguido de un grupo secundario de personas entre 40 y 50 años, que consumen bebidas funcionales con cafeína e ingredientes de origen natural

Después de analizar el mercado, se descubrió que las bebidas funcionales, saludables y con energizantes naturales en Ecuador tienen un rango de precios que oscila entre \$1 y \$2 dólares en promedio (Mayorga et al., 2022). Donde destacan marcas como Ecopacific y LIV, con oferta de jugos naturales con propiedades antioxidantes, o bebidas energizantes como tés de sabores con Guayusa. En base a esta información, hemos fijado un precio competitivo para nuestro producto de \$1,60 por cada botella de 350 ml. Lo que destaca a nuestro producto son los beneficios únicos de la bebida, como su origen natural, su sabor distintivo y su capacidad para proporcionar energía de forma natural.

## ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Las alianzas estratégicas son vitales en el ámbito empresarial por varias razones fundamentales. Para nuestra empresa Kawsay, es de gran importancia el ofrecer los mejores productos a nuestros clientes, para ello, es necesario contar con materia prima de la mejor calidad para así asegurar una bebida con sabores distintivos y de altura. Entonces, se busca establecer una alianza estratégica con Café Galleti. Esta empresa cafetera taca por su café cultivado en las estribaciones de los Andes Ecuatorianos, caracterizado por su jugosidad y refrescante acidez. Este café no solo representa la excelencia en calidad, sino también el compromiso de Café Galletti con los productores locales y el desarrollo económico de las comunidades cafetaleras (La Nación, 2019).

Mediante una alianza con nuestro emprendimiento, nosotros podemos aprovechar estos desechos como materia prima para nuestro producto. De esta forma Café Galleti se convertiría en proveedor de materia prima para nuestra bebida a un costo donde exista un beneficio mutuo. Esta asociación garantiza un acceso confiable y consistente a la materia prima de calidad, asegurando la consistencia del producto final. Para esta alianza se realizaría un acuerdo formal a largo plazo .

Esta alianza podría ser altamente beneficiosa tanto para Café Galletti como para el emprendimiento en cuestión, así como para los caficultores locales y el medio ambiente. Al aprovechar los subproductos de su propia operación, Café Galletti contribuiría a reducir el desperdicio alimentario y a promover prácticas sostenibles en la industria cafetalera. A cambio, Café Galletti recibiría un beneficio financiero por la venta de estos subproductos, fortaleciendo así su compromiso con la sostenibilidad y el desarrollo comunitario.



## **ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN**

Kawsay ha optado por una estructura organizacional jerárquica que garantiza una clara división de responsabilidades y autoridad en cada área funcional de la empresa. Esta estructura proporciona una dirección clara y establece líneas de comunicación eficientes dentro de la organización, lo que facilita la toma de decisiones y el logro de los objetivos organizacionales.

En la cima de la estructura se encuentra la Dirección General, quien será responsable de establecer la visión estratégica de la empresa y tomar decisiones clave para su desarrollo y crecimiento.

A continuación, se detallan las áreas principales de la empresa y sus respectivos responsables. En primer lugar, está el área de Producción y Control de Calidad, este departamento va a contar con dos empleados quienes supervisarán todas las actividades relacionadas con la producción de las bebidas. Además, serán responsables de garantizar la calidad del proceso y de los productos finales. También estarán encargados de la manipulación, procesamiento y empaquetado de las bebidas.

Luego está el área de Administración, Marketing y Ventas, este departamento será responsable de diseñar e implementar estrategias de marketing y ventas para promover las bebidas de Kawsay. Se encargará de desarrollar campañas publicitarias, gestionar la presencia en redes sociales y establecer relaciones con distribuidores y clientes. El equipo de marketing y ventas estará formado por dos empleados, cada uno con responsabilidades específicas en publicidad, gestión de redes sociales, ventas y distribución.

Esta estructura jerárquica permite una clara asignación de roles y responsabilidades en cada área funcional de la empresa, facilitando la coordinación y el logro de los objetivos

establecidos. Además, promueve una comunicación eficiente y una toma de decisiones ágil, lo que contribuirá al éxito y crecimiento continuo de Kawsay en el mercado.

## **PLAN OPERATIVO**

La producción de nuestras bebidas a base de pulpa y cáscara de café se llevará a cabo en nuestra empresa, Kawsay, ubicada en la provincia de Pichincha. Para ello, obtendremos la materia prima de fincas de las regiones de Loja, Zamora e Imbabura reconocidas por su amplia producción de café y la generación de residuos de pulpa y cáscara de café. Estos residuos, que de otro modo se descartarían, serán adquiridos a un precio reducido y utilizados como materia prima para nuestras bebidas.

Una vez adquirida la materia prima, la cual será transportada utilizando camiones propios hacia nuestra fábrica, se procederá a procesar la pulpa y cáscara de café para obtener el extracto necesario. Posteriormente, se realizará el proceso de elaboración de las bebidas, que incluye la mezcla con otros ingredientes y la esterilización del producto final. Las bebidas terminadas serán embotelladas y enviadas a distribuidores locales y regionales, así como a puntos de venta directa.

El diseño de nuestras botellas y etiquetas será realizado llevando a cabo un proceso creativo y tomando sugerencias de nuestros clientes, con el objetivo de transmitir la calidad y el carácter ecológico de nuestros productos.

Una vez producidas, las bebidas estarán almacenadas en nuestras instalaciones hasta su distribución. Nos esforzaremos por crear una presentación atractiva de nuestros productos para fortalecer la imagen de marca y aumentar nuestra base de clientes. La logística de distribución será gestionada mediante camiones propios KAWSAY para garantizar la entrega oportuna y segura de los pedidos.

Además, llevaremos a cabo una estrategia de marketing digital para promover nuestras bebidas en redes sociales y otros canales en línea. Destinaremos un presupuesto para publicidad en

redes sociales, con un costo aproximado de \$20 por publicación. Nuestra estrategia se centrará en destacar los beneficios de nuestras bebidas, así como su contribución a la sostenibilidad y al aprovechamiento de los recursos naturales.

Nuestro objetivo como empresa es ofrecer alternativas sostenibles y deliciosas en el mercado de bebidas, mientras promovemos valores de responsabilidad social y ecológica. Nos comprometemos a generar un impacto positivo en el medio ambiente y en la sociedad a través de nuestras operaciones y productos.

## PLAN FINANCIERO

Se llevó a cabo un análisis de los costos fijos y costos variables de la empresa para así poder establecer el precio unitario de nuestro producto, para esto se consideraron los costos mensuales que se muestran en la Tabla 1. De acuerdo con esto, se pudo establecer un costo unitario de \$1,60 USD por 350 ml de bebida antioxidante a base de cascara u pulpa de café. Para esto se tomaron en cuenta como costos fijos los salarios de empleados, el costo de renta de oficinas y terreno, así como también, el costo de servicios básicos como luz, agua e internet. También, es importante mencionar que el costo de venta o producción de cada bebida es de \$1,60 USD.

Tomando en cuenta estos valores se pudo establecer el punto de equilibrio, como se muestra en la Tabla 1, utilizando la fórmula  $PE = (\text{Costos fijos totales}) / (\text{precio venta unitario} - \text{costo unitario})$  de esta manera obtenemos que se va a llegar el punto de equilibrio en nuestra empresa con la venta de 112500 unidades del producto, es decir, \$180 000 USD. Lo que quiere decir que se llegara al punto de equilibrio en aproximadamente un año y 2 meses, ya que se espera producir y vender 9000 unidades del producto de manera mensual. La unidades mensuales que se esperan vender fueron establecidas en base a una encuesta realizada donde se analizó la intención de compra de nuestros posibles consumidores y del porcentaje del mercado que esperamos abarcar que es del 3,5%.

Tomando en cuenta el análisis de costos se obtuvo que sería necesario adquirir una inversión total inicial de \$75 000 USD. De este valor, \$35 000 USD serán cubiertos por la CEO y fundadora de la empresa. Por lo cual, para el monto restante, se solicita una inversión inicial de \$40 000 USD ofreciendo el 30% de las acciones a los inversionistas, este valor será devuelto

en su totalidad en 3 años,, esta inversión se utilizará para comprar materia prima y cubrir los gasto de producción de al menos los tres primeros meses.

El valor de nuestra emprese se estableció tomando en cuenta los valores de flujo de caja de nuestro negocio en al menos los primeros cinco años, como se puede ver en la Tabla 2, el valor se obtuvo restando la deuda financiera neta de la empresa y luego añadiendo el efectivo de caja, como se puede observar esto indica también que el retorno de inversión se daría entre el segundo y tercer año de funcionamiento de la empresa.

## CONCLUSIONES

En conclusión, el desarrollo de Kawsay representa un avance significativo en la industria cafetalera ecuatoriana, ofreciendo una solución innovadora para la gestión de subproductos del café. Esta bebida funcional y saludable, elaborada a partir de la pulpa y cáscara del café, no solo aprovecha de manera eficiente los recursos subutilizados, sino que también ofrece una experiencia sensorial única para los consumidores. Además, su enfoque sostenible y su contribución al desarrollo económico y social de las comunidades cafetaleras reflejan el compromiso de Kawsay con la responsabilidad ambiental y el progreso local.

La viabilidad financiera de Kawsay se respalda en un plan financiero sólido, que considera tanto los costos fijos como variables, así como el punto de equilibrio y el retorno de inversión esperado. Con una inversión inicial claramente definida y una proyección de flujo de caja que indica un retorno de inversión entre el segundo y tercer año de funcionamiento, la empresa presenta un panorama prometedor para los inversores. En conjunto con su propuesta de valor única y su enfoque estratégico, Kawsay se posiciona como una empresa con potencial para impactar positivamente en el mercado de bebidas funcionales y contribuir al bienestar tanto de los consumidores como de las comunidades cafetaleras en Ecuador.

## TABLAS

Tabla 1: Punto de equilibrio

<b>Costo unitario</b>	\$ 1,2
<b>Precio venta unitario</b>	\$ 1,6
<b>Margen bruto</b>	\$ 0,4
<b>% Margen bruto</b>	25%
<b>Unidades a vender</b>	112500

Tabla 2: Inversión y retorno a inversores

	<b>Inversion inicial total</b>		\$	75.000,00	
	<b>Inversionistas</b>		\$	40.000,00	
	<b>Acciones</b>		30%		
<b>Años</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Unidades</b>	9000,00	9180	9363,6	9550,872	9741,88944
<b>Costo anual</b>	\$ 117.360,00	\$ 118.764,00	\$ 120.196,08	\$ 121.656,80	\$ 123.146,74
<b>Ingreso anual</b>	\$ 164.304,00	\$ 167.443,20	\$ 170.792,06	\$ 174.207,91	\$ 177.692,06
<b>Ingreso real</b>	\$ -	\$ 13.056,00	\$ 50.595,98	\$ 52.551,10	\$ 54.545,33
<b>Pago a inversores</b>	\$ 19.471,68	\$ 20.238,39	\$ 21.020,44	\$ 21.818,13	



**FIGURAS**

*Figura 1.* Logo KAWSAY



*Figura 2.* Presentación KAWSAY

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- La Nación (2019). Historia Café Galleti.  
[https://www.google.com/search?sca\\_esv=e5264c2d75c38363&rlz=1C1GCEA\\_enEC1095EC1098&sxsrf=ADLYWILb1yjHSXCzsNiGU68zVMwllMqD0Q:1715228869327&q=Cafe+galletti+historia&sa=X&ved=2ahUKEwj2xdu73f-FAXUdSTABHSq4DasQ1QJ6BAgweEAE&biw=768&bih=711&dpr=1.25](https://www.google.com/search?sca_esv=e5264c2d75c38363&rlz=1C1GCEA_enEC1095EC1098&sxsrf=ADLYWILb1yjHSXCzsNiGU68zVMwllMqD0Q:1715228869327&q=Cafe+galletti+historia&sa=X&ved=2ahUKEwj2xdu73f-FAXUdSTABHSq4DasQ1QJ6BAgweEAE&biw=768&bih=711&dpr=1.25)
- Martínez Alemán, S., Hernández Castillo, F., Aguilar González, C., Rodríguez Herrera, R. (2019). Extractos de pulpa de café: Una revisión sobre antioxidantes polifenólicos y su actividad antimicrobiana. *Universidad autónoma de Aguascalientes*, 27(77), 73-79.
- Maharani, S., Mustikawati, I., Nailufhuar, L. & Istiqomah, S. (2021). The effect of brewing time on pH values, polyphenols content, and antioxidant activities of coffee husk tea (cascara tea). doi:10.1088/1742-6596/1869/1/012050
- Mayorga Morales, T. P., Lascano Aimacaña, N. R., Valencia Silva, A. F., & Robalino Martínez, D. d. R. (2022). Tendencia del consume de las bebidas azucaradas en el Ecuador 2014-2019. *Unidades Episteme*, 9(4), 589-601.
- Rathinavelu, R. & Graziosi, G., (2005). Posibles usos alternativos de los residuos y subproductos del café. Departamento de Biología de la Universidad de Trieste.  
[https://kimera.com/data/redlocal/ver\\_demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/VERSION\\_%20OJCMarias/2%20NUEVAS%20ACTIVIDADES%20-%20%20CULTIVO/PISCICULTURA/pulpa%20cafe/usos.pdf](https://kimera.com/data/redlocal/ver_demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/VERSION_%20OJCMarias/2%20NUEVAS%20ACTIVIDADES%20-%20%20CULTIVO/PISCICULTURA/pulpa%20cafe/usos.pdf)
- SENADI (2023). ¿Cómo registro una marca? Obtenido de  
<https://www.derechosintelectuales.gob.ec/como-registro-una-marca/>
- Velissariou, M., Laudano, R., Edward, P., Stimpson, S. & Jeffries, R., (2016). METHOD OF MAKING A BEVERAGE DERIVED FROM EXTRACT OF COFFEE CHERRY HUSK AND COFFEE CHERRY PULP.  
[https://patents.google.com/patent/EP1863354B1/en?q=\(coffee+husk\)&oq=coffee+husk](https://patents.google.com/patent/EP1863354B1/en?q=(coffee+husk)&oq=coffee+husk)
- Torres Madrid, C., Angulo Romero, H., Rocha Carrascal, M., García Petro, K., Romero Ortiz, M. & Polo Martínez, M. (2019). Prevalencia y patrones de consumo de bebidas energizantes en estudiantes. *Rev. Salud, bosque*, 9(1), 248-759.