

UNIVERSIDAD DE PALERMO
GRADUATE SCHOOL OF BUSINESS

MBA - MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS
ORIENTACIÓN EN OPERATIONS MANAGEMENT

TRABAJO FINAL DE TESIS

"USO DE MEZCLAS DE EDULCORANTES CALÓRICOS
E INTENSIVOS EN BEBIDAS GASEOSAS
DE SEGUNDAS MARCAS"

MAESTRANDO: MARIO ANTONIO SICA
DIRECTOR DE TESIS: RUBÉN RAMALLO

Diciembre 2006

RESUMEN DE TESIS

El propósito del presente trabajo es analizar las posibilidades económicas y técnicas del uso de mezclas de edulcorantes intensivos con jarabe de maíz de alta fructosa en bebidas gaseosas. Se focalizará el análisis en la mezcla de jarabe de fructosa con sacarina y ciclamato y su uso en la elaboración de bebidas gaseosas de segundas marcas en el mercado local con el objeto de demostrar que se puede incorporar un producto diferenciado en el sabor, al mejorar la calidad sensorial de la bebida.

También se analiza el uso de la mencionada mezcla de edulcorantes intensivos y calóricos como una posibilidad de inserción de las empresas productoras de jarabe de fructosa en el subsegmento de bebidas de segundas marcas hoy cubierto por los edulcorantes intensivos de bajo costo, sacarina y ciclamato.

Durante el desarrollo del trabajo se realiza una descripción de edulcorantes intensivos, los tipos de mezclas edulcorantes empleados en la elaboración de bebidas y alimentos, destacando las ventajas de su utilización.

Se analiza el mercado global y local de los distintos tipos de edulcorantes así como también una descripción del mercado de bebidas sin alcohol en la República Argentina, en cada uno de sus subsegmentos.

El análisis de la industria y competitivo se focaliza en el subsegmento de bebidas gaseosas de segundas marcas que utilizan edulcorantes intensivos de bajo costo.

El análisis económico se basa en la comparativa de costos de distintas mezclas edulcorantes teniendo en cuenta que las demás etapas del proceso de elaboración no sufren modificaciones por el uso de otros ingredientes edulcorantes.

Las principales conclusiones del presente trabajo, determinan que no todas las hipótesis analizadas son viables y que el resultado satisfactorio de determinadas formulaciones es fuertemente dependiente de:

- La preferencia de los consumidores por productos mas saludables y la tendencia de mejora en el ingreso disponible para el consumidor que le permita optar por una bebida de mejor calidad en cuanto a sabor y no depender exclusivamente del menor precio del producto.
- La capacidad de las empresas elaboradoras en cuanto a mantener una óptima relación precio – calidad en la bebida.
- Se debe revertir la tendencia del fuerte incremento en el precio del maíz, principal formador de costo en la elaboración del jarabe de alta fructosa.