

GENERACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO SOCIAL A PARTIR DEL ESTABLECIMIENTO DE UNA ORGANIZACIÓN QUE FACILITE LA ALIMENTACIÓN DEL ADULTO MAYOR

ESTEBAN CONTRERAS ZÚÑIGA

Bachiller en Administración Aduanera y Comercio Exterior. Estudiante de Maestría en Administración de Empresas de la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología ULACIT. Estebancontrerasz1984@gmail.com

Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología

San José, Costa Rica

Diciembre, 2014

Resumen

Los emprendimientos sociales han crecido en los últimos tiempos debido al impacto positivo que generan para la sociedad; no solamente son una organización benéfica sino que también son una organización sostenible que puede crear empleo mientras ayuda a reducir o eliminar un problema social. El presente estudio pretende determinar un modelo organizacional basado en los principios de los emprendimientos sociales que faciliten la provisión de alimentos para el adulto mayor; esto se logra tomando ventaja de las economías de escala en la industria alimenticia debido a que se propone la consolidación de las necesidades de los ancianos. Para realizar la investigación se considera la aceptación de la idea y la retroalimentación por parte del adulto mayor; también se revisarán los requerimientos de recursos y procesos esperados; y finalmente un estudio financiero de viabilidad determinará si el modelo propuesto es viable desde el punto de vista financiero.

Palabras clave: emprendimiento social; alimentación del adulto mayor; generación de empleos.

Abstract

Social entrepreneurship has been growth in the last years due to the positive impact to society: it is not only a benefic organization but also a sustainable organization that may create permanent employment while helping to reduce or eliminate social problems. This study in intended to determine an organization model based on social entrepreneurship principles in order to facilitate food provision for elderly people; it is achieved taking advance of scale economies in food industry because consolidation of elderly people needs is being proposed. To perform the investigation it is considered acceptance of the idea and feedback of ancients; also it will be reviewed expected resources and processes required; and finally a financial investment analysis will determine if the proposed model is viable since financial standpoint.

Key words: social entrepreneurship; food provision for elderly people; employment generation.

Introducción

En los últimos años los negocios relacionados con comidas han crecido de manera significativa y cada vez es mayor el porcentaje de alimentación que las personas realizan fuera de su hogar. Cada vez son más los negocios que se encuentran relacionados con soluciones alimenticias. Lo anterior sucede gracias a varios aspectos sociales y económicos; las industrias alimenticias se han expandido no solamente dentro del concepto de restaurante sino también a través del ofrecimiento en otros canales de venta tales como Tiendas de Conveniencia, negocios de ventas de comida en empresas o servicios de Catering Service.

Las modificaciones se dan al cambiar las facilidades y el entorno. Hace varias décadas la manera ordinaria de disponer para la comida era a través de la preparación propia dentro de cada familia o cada caso. Y para eventos especiales se acudía a comer afuera a restaurantes, sodas u otros. Sin embargo hoy en día las costumbres han ido cambiando, ahora existe mucha anuencia a comprar en establecimientos o dentro de las diferentes empresas, ya que venden inclusive la misma comida “ordinaria” que antes solamente existía en casas o restaurantes.

Esto se debe en parte a la facilidad o ventajas que tiene la consolidación de servicios alimenticios, por absorción de costos fijos entre las principales causas; por ejemplo normalmente resulta más barato tener un servicio de Catering Service en vez de tener a los empleados que compran comida y cocinan ellos mismos. Por ende existen muchas ventajas que se pueden destacar de dichas organizaciones de soluciones alimenticias, se vuelve práctico cocinar en masa. Y por eso han venido aumentando en los últimos años los negocios relacionados con la provisión de alimentos para consumo final.

De la misma manera a cómo crecen los negocios de comida, podrían surgir emprendimientos sociales que aprovechen las ventajas de consolidar necesidades alimenticias en sectores con requerimientos específicos tales como los adultos mayores. En las cocinas de familias con adultos mayores que viven dentro del entorno familiar les puede resultar difícil estar cocinando de manera diferenciada, de igual manera se puede facilitar el aprovisionamiento de comida a las diferentes organizaciones que velan por el cuidado de los adultos mayores. También existen muchos adultos mayores que viven solos y por ende en momentos de cansancio o enfermedad les podría resultar muy práctico tener otra opción adicional a la auto-preparación. Por todo lo anterior, se encuentran muchos beneficios respecto de costos y muy importante, puede facilitar la calidad de vida del adulto mayor al presentar ahorros económicos y también al disminuir la carga de obligaciones.

Entonces, ¿cómo se puede generar un emprendimiento social para ayudar la alimentación del adulto mayor a partir de la producción en masa? ¿Qué se ocupa organizar para dar una solución alimenticia al adulto mayor que mejore su estilo de vida?

El presente trabajo pretende definir un modelo de negocio con enfoque de emprendimiento social que facilite la alimentación del adulto mayor con necesidades específicas.

Lo anterior se pretende realizar a través de un estudio que permita conocer las necesidades alimenticias de la población adulto mayor. Se ocupa primero que todo de entender las necesidades, puntos de vista, etc. de los adultos mayores respecto de la idea propuesta. Dicho estudio se realizará a partir de una encuesta a adultos mayores de una zona específica con oportunidad de generar el emprendimiento.

Posteriormente se va a definir un modelo de negocios que cubra las necesidades determinadas en el estudio, que contemple los diferentes aspectos obtenidos. Se pretende plantear una opción operativa que logre llevar la logística requerida según lo capturado que ocupan los adultos mayores.

Finalmente se estará realizando un estudio de viabilidad financiera que permita dejar claro la oportunidad de emprender socialmente a través de la organización de alimentos para los adultos mayores.

Respecto a la delimitación geográfica, se procede a localizar el estudio en las comunidades del sector sur de Puerto Viejo de Sarapiquí, provincia de Heredia.

Revisión bibliográfica

Emprendimientos sociales

A pesar que en la actualidad se habla mucho sobre los emprendimientos sociales, no existe un consenso claro sobre su definición sino que existen varias connotaciones de varios autores las cuales se presentan a continuación.

Para Robert y Woods (2005, pág. 49) "el emprendimiento social es la construcción, evaluación y persecución de oportunidades para el cambio social transformativo llevado a cabo por individuos visionarios, apasionadamente dedicados".

Por su lado Harding (2004, pág. 41), los emprendimiento sociales "actúan como 'agentes de cambio' en el sector social, al innovar y actuar de acuerdo con el deseo de crear un valor social sostenible". Importante considerar el enfoque en sostenibilidad que se le otorga al emprendimiento social.

Por su parte también se indica que "los planes de negocios de los emprendimientos sociales están centrados especialmente en la sostenibilidad financiera". (Novy-Hildesley, 2007, pág. 2).

Por ende se entiende a un emprendimiento social como aquella organización que se propone con el fin de beneficiar algún sector necesitado, con carácter sostenible, es decir, que sea autosuficiente y con la intención de permanecer a través del tiempo.

Los emprendimientos sociales se han convertido hoy en día en un tipo de organización de mucho auge debido al aporte positivo que le brinda a la sociedad a través del establecimiento de proyectos autosuficientes, generadores de empleos, que beneficien a sectores sociales que lo requieran o bien con carácter ambiental. De aquí la importancia de promover dichas organizaciones.

Alimentación geriátrica

"En la población adulta mayor, la alimentación se convierte en un asunto de atención prioritaria, pues alrededor de esta práctica se entrelazan mitos que deben abordarse para garantizar, en esta etapa, una adecuada nutrición y facilidades que hagan de las horas de comida espacios familiares placenteros." (Abordan los mitos en la alimentación del adulto mayor, 2011, pág. 1)

Paralelo a esto, tal y como lo muestra el gráfico 1, la tendencia respecto de la estructura de la población en Costa Rica apunta a un aumento en la población adulto mayor proyectado para las próximas décadas que implica reflexionar sobre las repercusiones sociales que se podrían esperar..

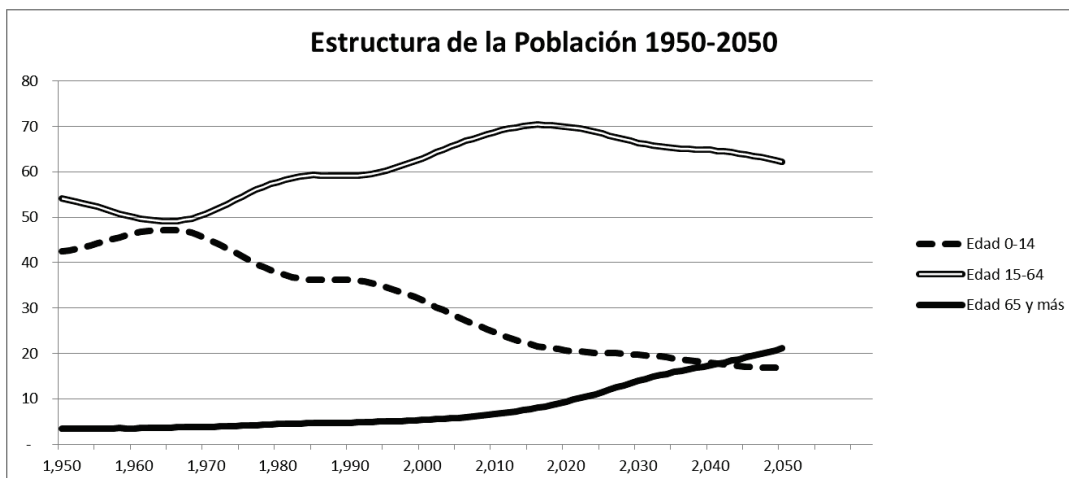


Gráfico 1 Estructura de la Población de Costa Rica 1950-2050. Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en conjunto con El Centro Centroamericano de Población de la Universidad de Costa Rica (2014).

Respecto de las necesidades de alimentación que requieren los adultos mayores, se trata pues de un impacto importante. “Al igual que los niños no son iguales a los adultos en los problemas relacionados con la salud, los ancianos tampoco lo son. Dentro de la población anciana, además, existe una variabilidad individual importante, que oscila entre aquellos individuos totalmente independientes, hasta una porción de personas ancianas con enfermedades crónicas limitantes” (Gómez Candela & Reuss Fernandez, 2014, pág. 35).

Posteriormente señala que “la malnutrición se asocia a una mayor morbilidad y mortalidad. Puede haber pérdida de peso corporal y de masa magra, sarcopenia, osteopenia, disminución de la capacidad respiratoria, mayor facilidad para las caídas y fracturas óseas, úlceras de decúbito, anemia, alteración de la farmacocinética de fármacos, empeoramiento de trastornos cognitivos, inmunosupresión, mayor riesgo de infecciones y de complicaciones de otras enfermedades. Asimismo, la malnutrición se asocia a un incremento de los costes de salud.” (Gómez Candela & Reuss Fernandez, 2014, pág. 40). Esto señala la importancia social de asegurar una alimentación adecuada en el adulto mayor.

Contexto socio-económico de la población adulto mayor en Sarapiquí

Dentro del ámbito geográfico se puntualiza la propuesta en la facilitación de servicios alimenticios en los adultos mayores del sector sur del distrito Puerto Viejo en Sarapiquí, Heredia. Según el informe de Estado de la Nación (Consejo Nacional de Rectores, 2014) Sarapiquí es uno de los cantones más pobres en

Costa Rica, por ende existen necesidades de empleo y también cuentan con población adulta mayor en situación de pobreza.

Según la Tercera Conferencia regional intergubernamental sobre envejecimiento en América Latina y el Caribe (Consejo Nacional de la Persona Adulta Mayor (CONAPAM), 2012, pág. 3) respecto de los problemas que enfrenta el adulto mayor en Costa Rica, uno de los temas de mayor preocupación es el mantenimiento de una nutrición adecuada, muy especialmente a partir de los 80 años, ya que se requiere de una correcta alimentación para mantener un buen estado funcional. De igual manera se señala que a pesar de los esfuerzos económicos que se hacen para ayudar al adulto mayor, dicho ingreso debe ser apoyado con otras alternativas que ayuden contribuir a una mejor calidad de vida, al fortalecer oportunidades cualitativas de la vida cotidiana.

Metodología de la Investigación

La investigación presenta un enfoque cualitativo, buscando atender la necesidad de alimentación de los adultos de la tercera edad a través del aprovechamiento de la producción y distribución de alimentos en escala.

Por su parte, la investigación proyecta un alcance correlacional ya que analiza cómo satisfacer necesidades a través de variables (costos de operaciones, costos de alimentos, regulaciones de salud, entre otros) que no se manipulan sino que solamente se consideran como parte “del juego” para generar una propuesta de emprendimiento social; busca unir varias variables tales como las necesidades alimenticias del adulto mayor, ventajas de la producción de alimentos en escala, opciones de donaciones de alimentos existentes para bien social, entre otros. Posterior a esta unión de variables se busca determinar la viabilidad “de permanencia” que pueda tener la organización propuesta.

Respecto del diseño de la investigación, se procede con el tipo no Experimental ya que no presenta la necesidad de realizar algún tipo de ensayo u otro, solamente un cuestionario que se detalla posteriormente.

Alcance y Limitaciones

La investigación busca facilitar la alimentación del adulto mayor al aprovechar las economías de escala a partir de un muestreo por conveniencia para conocer una perspectiva inicial de las necesidades y opciones organizaciones posibles para atender un problema.

Respecto al alcance de la encuesta, se procede a delimitar al considerar lo siguiente:

- Se consideran adultos mayores y por ende como candidatos a llenar la encuesta, a aquellas personas con 60 años cumplidos al día en que se ejecuta la encuesta.
- Se decide proceder a encuestar a adultos mayores en entorno ajeno a asilos de ancianos u otras organizaciones, ya que en éstas normalmente ya cuentan con facilidades alimenticias.
- Se busca alcanzar un área geográfica específica por requisito operativo para proveer servicio de entrega a domicilio. No se pretende tener una amplia red de distribución por ende el alcance geográfico es limitado.
- Finalmente, al proyectar una ayuda social, se prefiere pues un área geográfica que presente limitaciones en algunos de los indicadores socioeconómicos.

Todo lo anterior lleva a un análisis detallado para la escogencia geográfica. Se realiza un análisis de las limitaciones anteriores y se determina que el distrito de Horquetas de Sarapiquí cumple con las necesidades y características preferidas para el estudio.

Instrumento de Recolección de Datos

Para la toma de datos y proceder con los análisis de viabilidad, se procede a elaborar y distribuir un cuestionario a adultos mayores del sector sur del cantón de Sarapiquí, Heredia. Para esto se presenta primero la propuesta en estudio para introducir en contexto y posteriormente se realizan preguntas que permitan conocer la percepción y oportunidad sobre la propuesta.

Se cuenta con colaboradores de la comunidad que facilitan la localización de los adultos mayores en la zona y la ejecución del cuestionario. Debido a esto se facilita como parte del cuestionario una introducción para dar a entender al encuestado sobre el entorno de la investigación.

Para ver el cuestionario completo que incluye su introducción refiérase al anexo 2.

Se establece una muestra por conveniencia de 50 encuestados, lo anterior debido a la dificultad de lograr localizarlos o contactarlos.

Análisis de Resultados

Se realizaron entrevistas a 50 adultos mayores que habitan en el Distrito de Horquetas de Sarapiquí, Heredia. Estos encuestados se localizan en varias comunidades del sector Sur del Distrito de Horquetas, tales como San Bernardino, Colonia Nazareth, Colonia la Victoria, Finca 6, Finca 10, entre otros.

Dichas entrevistas fueron realizadas entre el 4 y 9 de noviembre del 2014, a partir de visita a domicilio de los adultos mayores. Los entrevistados presentan un promedio de edad de 69.7 años de edad y una distribución por sexo de 62% de mujeres respecto de los hombres.

Dentro de los entrevistados un 58% obtiene sus alimentos diarios a través de la propia elaboración, lo anterior a pesar de ser una población de edad muy avanzada. Y el resto a partir de familiares cercanos como sus cónyuges en la mayoría de casos. No se encontró ningún caso en que recibieran su alimento a través de un externo a su hogar (por ej. asilos de ancianos u otra organización).

Interés en el negocio

Un 74% de los entrevistados mostró interés por la idea de tener la opción de solicitar comida para servicio a domicilio. Mostraron interés por “comer algo diferente” de vez en cuando, para cuando estén enfermos (nótese que el 58% de ellos cocinan sus propios alimentos), para generar empleo en la zona, para tener facilidad de comida saludable, entre otros.

Por su parte un 26% no mostraron interés, principalmente porque prefieren prepararse la comida ellos mismos por razones principalmente de confianza.

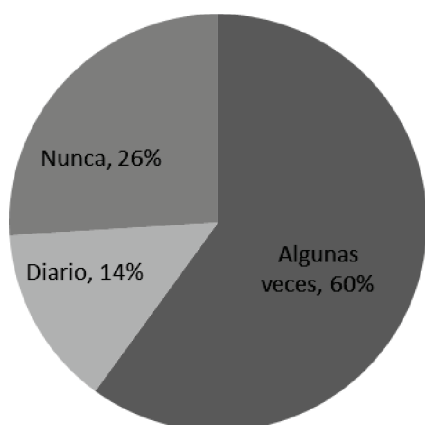


Gráfico 2 Interés de los encuestados sobre la opción de solicitar servicio de comida a domicilio. Elaboración propia a partir de resultados de cuestionario realizado.

En el final del cuestionario se solicitaron comentarios, sugerencias, etc. con el fin de obtener mayor retroalimentación. De manera general se percibe una aceptación positiva interesante con comentarios muy alentadores tales como: “Buena idea porque a veces dan ganas de comerse algo diferente”, “Muy interesante para no preocuparse por cocinar”, “Buena idea, más si uno está solito y le da pereza cocinar”, “Bonita idea para darse un gustito”, “...genera empleo y ayuda a adultos mayores”, “A lo mejor en algún tiempo dejo de cocinar”, entre otros.

Horarios y condiciones económicas preferidas

Se consultó sobre los horarios de comida en los cuales sentían mayor interés respecto de la propuesta planteada. El Gráfico 3 ilustra que el horario de mayor interés es el almuerzo; un 58% mostró interés en el negocio a la hora de almuerzo; luego un 24% sí mostró interés por recibir el servicio en la cena y luego solamente un 18% mostró interés por los desayunos.

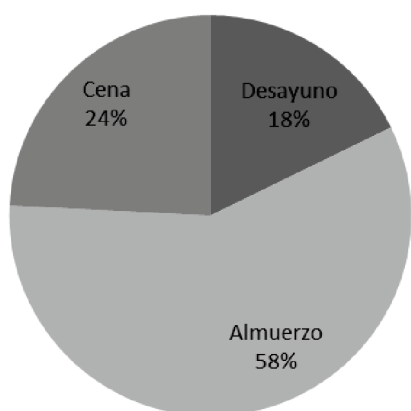


Gráfico 3 Horarios de preferencia. Elaboración propia a partir de resultados del cuestionario.

Un 88% de los interesados en la idea mostraron interés por los fines de semana (inclusive se tienen algunos comentarios respecto de pedir comidas los fines de semana o para celebrar algo, comiendo algo diferente). Por otro lado, solamente un 3% mostró interés por optar por el servicio ofrecido de manera diaria (según comentarios obtenidos, esto se debe más que todo a falta de capacidad económica para obtenerlo todos los días).

Respecto de la consulta que se hizo para conocer los montos que estarían dispuestos a pagar, tal y como se muestra en el Gráfico 4, se tiene que en el almuerzo es cuando más tendrían interés en pagar debido a la oportunidad que

ven a la propuesta. En promedio apuntaron a estar dispuestos a pagar $\text{¢}2,350$ por un almuerzo entregado a domicilio en sus hogares.

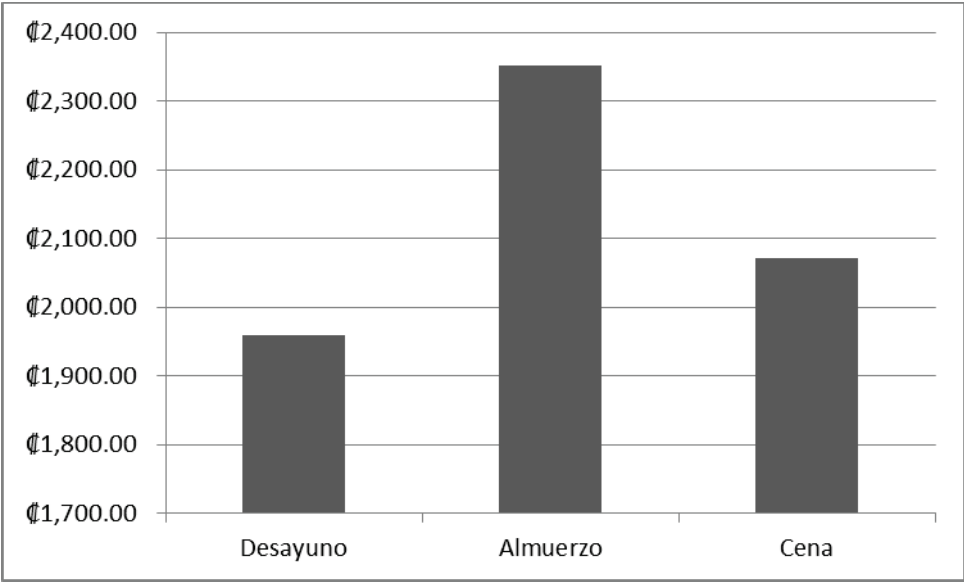


Gráfico 4 Condiciones económicas de preferencia. Elaboración propia a partir de resultados de Cuestionario.

Propuesta de Modelo de Negocio

Al considerar los resultados del cuestionario realizado a adultos mayores del Sector Sur del Distrito de Horquetas de Sarapiquí, Heredia, se considera que el negocio es viable respecto del interés del adulto mayor sobre la propuesta por organizar la alimentación con servicio a domicilio enfocado en el adulto mayor de la zona. Por ende se presenta el siguiente análisis respecto de operatividad de la propuesta.

1. Nombre del proyecto:

Elaboración para venta y distribución a domicilio de comida dirigida al adulto mayor de la zona de Horquetas de Sarapiquí.

2. Descripción de la idea de negocio

El proyecto pretende dar facilidad de alimentación para adultos mayores de la Zona de Horquetas de Sarapiquí, Heredia, Costa Rica. La idea es vender platos preparados empacados, listos para calentarse o calientes según preferencia, para adultos mayores que estén interesados. Se pretende dar un precio sumamente competitivo que logre ser atractivo para mejorar la calidad de vida del adulto mayor y que se encuentre por debajo de las expectativas capturadas en el cuestionario.

El servicio se dará para Almuerzos y Cenas (se omiten desayunos por falta de interés según el cuestionario realizado), los 7 días de la semana. Se abarcará un rango de no más de 45 minutos de distancia desde el lugar de operaciones (cocina) para llegar a entregar el plato.

3. Procedimiento para la producción y distribución del producto

Gestión de Recursos

- Recursos informático-administrativos: se deberá contar con un Software para controlar la operación, específicamente para administrar pedidos, compras de materia prima, facturación, manejo de clientes, recursos humanos, entre otros. Para esto se deberá contar con una computadora de escritorio o personal que cumpla con los requisitos operativos que surjan de la definición del Software. Adicional se debe tener una plataforma telefónica apta para las necesidades, incluye servicio de llamadas gratuitas.
- Recursos materiales: para la preparación de comidas se deberá contar con un local para la producción con los implementos de cocina, empaque y demás necesarios para la operación de la elaboración de almuerzos y cenas. Adicional, se deberá tener cierto inventario de ingredientes según se considere necesario.

- Recursos Humanos. Se estima que la operación pueda generar empleo a 3 personas en la zona de impacto. Lo anterior debido a que se requerirá de 1 chef y 2 ayudantes para su producción.

4. Proceso propuesto

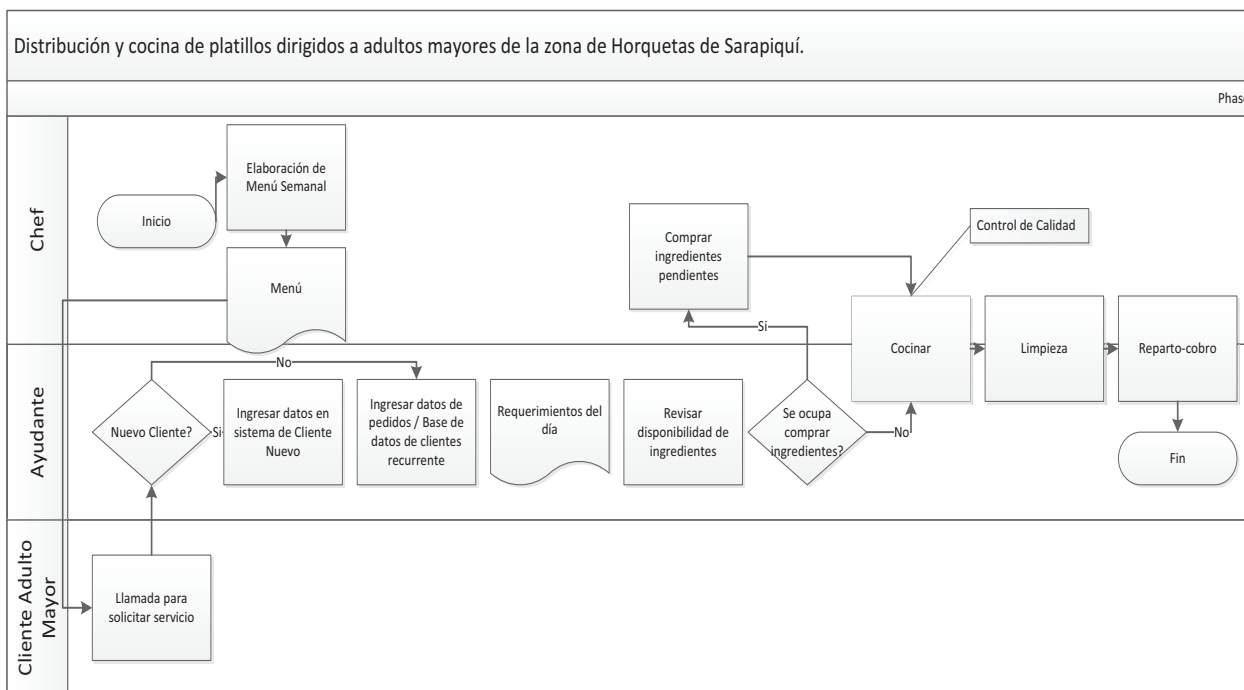


Diagrama 1 Proceso de distribución y cocina de platillos dirigidos a adultos mayores de la zona de Horquetas de Sarapiquí. Elaboración Propia

El diagrama 1 describe el proceso que se propone para el funcionamiento de la organización destinada para el adulto mayor. A continuación el detalle de las tareas:

- Se debe contar con un Chef para la elaboración del menú, el cual se publicará cada dos días (es decir, el menú contiene las opciones de dos días a futuro). Dicha publicación se hará a partir de boletines impresos en lugares sociales estratégicos, por mensaje de texto a quienes lo requieran y entregándose también junto a la entrega a domicilio.
- El cliente procederá a realizar un pedido por dos maneras distintas:
 - Pedido recurrente: para quienes lo requieran pueden dejar definidos los días y opciones alimenticias de preferencia.
 - Pedido discreto: se realizar por vía telefónica, para almuerzos el pedido se realizar antes de las 9am y para cenas antes de las 5pm.

- Para pedidos por primera vez, se deben ingresar los datos sobre restricciones alimenticias del adulto mayor de manera que se tomen las acciones requeridas para que el platillo sea apto para su salud.
- Una vez obtenida la información de pedidos, se procede a revisar si se tienen todos los ingredientes requeridos, y eventualmente comprar si es requerido (se manejarán las compras con un sistema que permita elaborar reportes para tomar decisiones sobre cantidades y frecuencias para comprar los ingredientes clave)
- Posteriormente se procede a cocinar. Es muy importante considerar los controles de calidad que se deben implementar para asegurar que los platillos que se elaboren sean saludables y que estén de acuerdo con las restricciones de alimentación. También para asegurar que se cumplan con las restricciones alimenticias del adulto mayor al cual se destina cada plato. Todo lo anterior tanto en el nivel de procesos como en el nivel de controles de compra de los ingredientes. Por ejemplo si se tiene una restricción sobre sal, pues se debe asegurar que los ingredientes utilizados no contienen sal, y de igual manera se establecen controles para asegurar que no exista sal cerca de donde se prepara el platillo con restricción.
- Luego se procede a la limpieza del lugar para asegurar que las condiciones higiénicas siempre se mantengan.
- Posteriormente se procede con el reparto y cobro. Se requiere de una pequeña caja chica para efectos de facilitar el pago (debido a la población de enfoque no se considera necesario establecer un medio de pago con tarjeta).

Análisis de Viabilidad Financiera

Debido a que por definición los emprendimientos sociales deben mantenerse perdurables a través del tiempo, se debe realizar pues un análisis de viabilidad financiera que permita solventar si es posible lograr las utilidades requeridas para subsistir en el mercado.

Por ende se procede a realizar proyecciones de los escenarios esperados desde su inicio hasta su operación. Para esto se toman las siguientes variables:

- Se ofrece un menú de 6 platos por día (4 opciones almuerzo, 2 opciones cena) cuyos costos unitarios de producción rondarán entre ¢900 y ¢1,250, los costos de ventas rondarían entre ¢1,600 y ¢2,200. No se incluyen bebidas.
- Se estima la venta de aproximadamente 1000 platos por mes (35 platos por día), que lleva a un presupuesto anual de ventas estimado por ¢54,500,000.

- Se requiere de una inversión inicial de ¢10,603,000 que incluye cocina y accesorios, así como 2 motocicletas para las entregas a domicilio, entre otros.
- Se requiere de un financiamiento preferencial de bajo interés, no mayor al 6%.
- Se contará con un chef y dos ayudantes (estos dos últimos serían los encargados del servicio a domicilio también).
- Se toma como referencia una tasa de descuento de un 34%.

Con éstas y otras estimaciones se procede pues a realizar un análisis financiero que permita dar cierto panorama respecto de la viabilidad de implementar la organización propuesta. La tabla 1 presenta varios de los indicadores más conocidos que permiten conocer la expectativa sobre la eventual inversión.

Tabla 1 Análisis Financiero para Implementar un negocio de comidas preparadas dirigido al adulto mayor en la zona de Horquetas de Sarapiquí, Heredia

Factor	Resultado
VAN NOMINAL	¢894,598
VAN REAL (con inflación)	¢7,161
TIR	48%
TIR REAL	34%
Período Recuperación (PRI)	38 Meses

Notas: El VAN presenta un valor superior a 0, por ende desde el punto de vista financiero se considera atractivo para invertir. El TIR es optimista, es decir, para un inversionista es atractivo invertir en el proyecto en vez de invertir en otro medio. Finalmente, se requiere de poco más de 3 años para recuperar la inversión que se estima como requerida dentro del modelo del emprendimiento social propuesto.

Entonces a partir de dicha información financiera se puede deducir que el modelo propuesto presenta viabilidad financiera; es posible crear una organización que aproveche las oportunidades que surgen al consolidar la preparación de alimentos, en este caso dirigido a facilitar la calidad de vida del adulto mayor.

Es importante considerar que debido al alcance del presente estudio existe incertidumbre sobre cierta información; por ende para considerar dicho proyecto es imperativo un análisis demográfico, comercial y socio-económico de mayor profundidad que permita evidenciar con mayor detalle.

Recomendaciones

Una vez propuesto el modelo de operación del emprendimiento social, y una vez evidenciada su viabilidad financiera, se proponen las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda un estudio de mayor profundidad en caso de interés para la ejecución de emprendimiento social propuesto, para lograr determinar con mayor fundamento el modelo planteado, debido a la restricción del alcance de la presente investigación.
- Si bien es cierto el modelo propuesto es viable desde el punto de vista financiero, se debe buscar neutralizar las utilidades a través de beneficios para el consumidor final adulto mayor a través de mejoramiento de los precios ofrecidos.
- Se recomienda buscar alianzas estratégicas que refuercen los beneficios que se pueden ofrecer al adulto mayor. Se puede aprovechar de la existencia de programas gubernamentales sociales, emprendimientos sociales, etc. que en paralelo se puedan unir para multiplicar el beneficio. A continuación alguna sugerencias:
 - Banco de Alimentos. Es una organización que opera en Costa Rica, con tema de emprendimiento social a través de la recolección y distribución de productos alimenticios desde grandes proveedores hasta sectores necesitados. Se puede pues buscar una alianza que minimice los costes de materia prima y que dicho beneficio se vea reflejado en mejoramiento del precio ofrecido al adulto mayor.
 - Programas de Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES): existen ciertos beneficios fiscales que pueden obtenerse si se realizan los respectivos trámites y requisitos necesarios para registrarse como PYMES.
 - Impulsoras de emprendimientos: existen actualmente opciones de asesoría e inclusive de crédito que proveen ciertas organizaciones que se establecen con el fin de soportar el desarrollo de una idea junto con el iniciador o emprendedor, con el fin de obtener un beneficio mutuo que permita el éxito del negocio.
- Finalmente se recomienda que ante el eventual éxito de una organización de dicha naturaleza, se busque posteriormente estandarizar y fortalecer una estructura organizacional que mejora aún más lo atractivo de la operación propuesta. Existen muchos otros sectores necesitados que podrían ser punto de enfoque para la organización planteada.

Conclusiones

A partir del estudio y análisis de las necesidades alimenticias de los adultos mayores de la zona de Horquetas de Sarapiquí y a partir de un estudio financiero de viabilidad realizado con base en un modelo de negocios propuesto, es posible determinar la oportunidad que existe en crear emprendimientos sociales que apunten al mejoramiento de la calidad de vida del adulto mayor a través de facilitar su provisión alimenticia.

Las necesidades sociales, físicas y geográficas que presenta la población adulta mayor permiten que la propuesta sea atractiva desde el punto de vista financiero, operativo, e inclusive respecto del mejoramiento de la calidad de vida del adulto mayor.

Se requiere pues de emprendedores preferiblemente locales, que busquen convertir dichas ideas en propuestas concretas y así se logren obtener los beneficios sociales que faciliten la calidad de vida del adulto mayor y promueva el empleo en la zona.

Adicional al modelo planteado, existen oportunidades adicionales que se pueden considerar para maximizar los beneficios al adulto mayor a través de alianzas estratégicas que permitan la disminución de costos de materia prima (donaciones), disminución de obligaciones fiscales (programas gubernamentales), asesorías de gestión (programas privados), entre otros.

Bibliografía

- Abordan los mitos en la alimentación del adulto mayor. (16 de Junio de 2011). Obtenido de http://www.uned.ac.cr/acontecer/index.php?option=com_content&view=article&id=996:abordan-los-mitos-en-la-alimentacion-del-adulto-mayor&catid=51:gestion-universitaria&Itemid=76
- Consejo Nacional de la Persona Adulta Mayor (CONAPAM). (2012). Tercera Conferencia regional intergubernamental sobre envejecimiento.
- Consejo Nacional de Rectores. (2014). *Centro Centroamericano de Población (CCP)*.
- Gómez Candela, C., & Reuss Fernandez, J. M. (2014). Manual de Recomendaciones Nutricionales en pacientes geriátricos. Gran Via Corts Catalanes, 764, 08013, Barcelona.
- Harding, Rebecca. (2004). *Social Enterprise: The New Economic Engine?* . Business Strategy Review.
- Novy-Hildesley, J. (2007). *Social Entrepreneurship Yields High Returns. Far Eastern Economic Review* .
- Robert, D., & Woods, C. (2005). *Changing the world on a shoestring: The concept of social entrepreneurship* . University of Auckland Business Review.

Anexos

Anexo 1 - Cuestionario

PRESENTACION

El siguiente cuestionario forma parte de un Trabajo de Investigación de la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología (ULACIT) que tiene como objetivo proponer un emprendimiento social.

Un emprendimiento social es una organización de beneficio social que se crea para que funcione de manera permanente dando ayuda a algún sector.

*Entonces se quiere crear una pequeña empresa con trabajadores y administración local (para **generar empleo**) que prepare y entregue a domicilio platos de comida para adultos mayores (**para mejorar la calidad de vida**). Lo anterior a un precio cómodo ya que la empresa no busca lucrar (enriquecer a alguien) sino aprovechar las ventajas de consolidar la preparación de alimentos (se pueden comprar más baratos los ingredientes, ahorro electricidad, agua, facilidad en estilo de vida, etc.). Se pretende tener un teléfono al cual se hace la solicitud y le llegaría la comida a su casa o lugar que convenga.*

Al responder estas preguntas no adquiere ningún compromiso sino que se trata solamente de un sondeo para determinar si la idea es aceptada por los adultos mayores de la zona.

Gracias por su colaboración con esta iniciativa!!!

Esteban Contreras Zúñiga

Cel: 8322 2583

CUESTIONARIO

1. Datos personales

Nombre _____

Edad: _____ Teléfono (opcional) _____ Sexo: Masculino -
 Femenino
Lugar de domicilio (Distrito, Cantón, Provincia)

2. ¿Cómo obtiene su alimento diario? (puede marcar varias opciones)
 Preparación propia - Preparado por familiar o relación cercana
 Otros (especifique)

3. Si tuviera la opción de llamar a pedir comida como servicio especial para el adulto mayor, ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por cada comida?
Desayuno: _____ Almuerzo: _____ Cena: _____

4. Entonces le interesaría tener la opción de recibir sus comidas en la casa con la frecuencia que usted requiera a un precio cómodo?
 Si (continúe el cuestionario) - No (especifique)

5. ¿En cuál(es) horario(s) estaría interesado? (puede marcar varias opciones)
 Desayuno - Almuerzo - Cena - Fines de semana

6. ¿Con qué frecuencia estaría interesado(a)?
 Diario - Algunas veces

7. Comentarios o sugerencias

Gracias por su colaboración!

Anexo 2 - Datos Obtenidos a partir del Cuestionario

#	Nombre	Sexo	Edad	Forma de obtención alimentos	Precio Sugerido Desayuno	Precio Sugerido Almuerzo	Precio Sugerido Cena	Interés en el negocio	haya un número	na fines de semana	Frecuencia	Comentarios	
1	Arnoldo Rojas Arce	M	63	Preparación Propia	3000	3500	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Buena idea, revisar costo de servicio para que sea realizable
2	Walter Bustos Bonilla	M	60	Preparación Propia	2000	2500	2500	Si	X	X	X	Algunas veces	Buena idea porque a veces dan ganas de comerse algo diferente
3	Flor María Fernández Mora	F	66	Preparación Propia	2000	2500	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	Buena idea porque a veces dan ganas de comerse algo diferente
4	Rosa Verónica Martínez Cabrera	F	70	Preparación Propia	1000	1500	1000	No				Nunca	Prefiere prepararse la comida por confianza
5	Gregoria Rosales Gomez	F	73	Preparación Propia	1000	2000	2000	No				Nunca	Prefiere hacerse su propia comida
6	Olman Cruz Lizano	M	67	Preparación Propia	1000	2000	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	
7	Ana María Gueda Fernández	F	62	Preparado por familiar	1500	1500	1000	Si	X			Algunas veces	Muy buena idea, que se logre hacer para que ayuden a las personas que no pueden pagar tanto por comida
8	Margarita Zúñiga Porras	F	62	Preparación Propia	700	800	800	Si	X	X	X	Diario	Si me gusta la idea, hay comida que los adultos mayores deben comer
9	Franklin Alvarado Alfaro	M	63	Preparado por familiar	1000	2000	2000	Si	X	X	X	Diario	Muy interesante para no preocuparse por cocinar
10	Emilse Chavarría Murillo	F	62	Preparación Propia	2000	3000	1500	No				Nunca	Prefiere prepararse la comida pero suena bien la idea porque muchas personas no tienen quien les cocine ni los alimentos bien
11	Manuel Correa Zamora	M	72	Preparación Propia	1000	1500	1500	No				Nunca	No esta dispuesto a pagar pero buena opción para quienes están mal
12	Amalia Solano Jiménez	F	71	Preparación Propia	2500	2800	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	Me gusta la idea
13	Amada Villalobos Fernández	F	84	Preparado por familiar	2500	3000	3000	No				Nunca	En la casa se cocina
14	Flor María Blanco Chaves	F	60	Preparación Propia	2000	3000	3000	Si	X	X	X	Algunas veces	Buena idea, mas si uno está solito y le da pereza cocinar
15	Alicia Carrillo Obando	F	73	Preparación Propia	3300	5000	3300	Si	X	X	X	Algunas veces	Bonita idea para darse un gusto
16	Julia Ester Miranda Jiménez	F	64	Preparación Propia	1000	1000	1000	No				Nunca	Para otros es bueno, genera empleo y ayuda a adultos mayores
17	Gladys Silva Loaiza	F	91	Preparación Propia	2500	3000	3000	No				Nunca	
18	Juan Pablo Morera Arroyo	M	70	Preparado por familiar	2000	3000	3000	Si	X	X	X	Diario	Para otros es bueno, genera empleo y ayuda a adultos mayores
19	Gerardo Carmona Cambrero	M	64	Preparado por familiar	1000	1000	1000	No				Nunca	
20	Walter Artavia Ugaldé	M	62	Preparado por familiar	7000	3000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Si me gustaria que me lleven comida saludable a domicilio
21	Amparo Bustos Bonilla	F	66	Preparación Propia	1000	2000	1000	Si	X	X	X	Algunas veces	A lo mejor en algun tiempo deje de cocinar
22	Flor de Lis Jaen Quesada	F	67	Preparación Propia	1500	2500	1000	Si	X	X	X	Algunas veces	Si porque con el tiempo vamos a ser muchos ancianos
23	Nicolasa Sánchez Montoya	F	82	Preparado por familiar	2000	2500	2500	Si	X	X	X	Algunas veces	Comida Saludable, bien
24	Isabel Cordero Cruz	F	60	Preparación Propia	1600	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Comida sin condimentos, sana
25	Gerardo Mejías Alvarado	M	63	Preparado por familiar	2500	3500	3500	Si				Nunca	Seria bueno que lo hicieran
26	Zaida Villalobos Leitón	F	76	Preparación Propia	2000	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Recomendada por nutricionistas
27	Luis Saenz Guerrero	M	67	Preparado por familiar	1000	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Me parece muy importante la idea
28	Petrona Solano Vargas	F	65	Preparado por familiar	5000	4000	5000	No				Nunca	Prefiere cocinarse
29	Antonio Aguilar Bonilla	M	82	Preparado por familiar	4000	6000	3000	Si	X			Algunas veces	
30	Carmen Hernandez Garita	F	74	Preparación Propia	3000	3000	3000	Si	X	X	X	Algunas veces	
31	Ernesto Villalobos Arce	M	92	Preparado por familiar	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Diario	
32	Helena Martínez Bolaños	F	62	Preparación Propia	2000	2500	2500	Si	X	X	X	Diario	
33	Miguel Fernández Mora	M	74	Preparado por familiar	1500	1500	1500	Si				Nunca	Bonita idea, interesante, para cuando llega de mandados, o fines de semana para descansar
34	Elodia Solano Jimenez	F	75	Preparación Propia	1700	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	
35	Bernabé Solano Angulo	M	77	Preparado por familiar	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Si me gustaria que me lleven comida saludable a domicilio
36	Luzmila Fonseca Vargas	F	66	Preparación Propia	1500	1500	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	Bonita idea, interesante, para cuando llega de mandados, o fines de semana para descansar
37	Ricardo Martínez Fernández	M	75	Preparado por familiar	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	
38	Gloria Montoya Viquez	F	66	Preparación Propia	1700	2000	2000	Si	X	X	X	Diario	
39	Isabela Rodríguez Marín	F	81	Preparado por familiar	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Diario	
40	Rigoberto Granados Valverde	F	65	Preparación Propia	1500	1500	1500	No				Algunas veces	
41	Jesus Diaz Aguilar	F	64	Preparación Propia	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	Siempre y cuando no sea muy caro
42	Roxilda Villegas Vargas	F	74	Preparado por familiar	1500	2000	2000	Si	X	X	X	Algunas veces	
43	Roberto Angulo Muñoz	M	71	Preparado por familiar	3000	3000	3000	Si	X	X	X	Algunas veces	
44	Gertrudis Viscaino Morales	F	73	Preparación Propia	1500	2000	2000	Si				Nunca	
45	Juan Gutiérrez Hernández	M	62	Preparado por familiar	2000	2500	2500	Si				Nunca	
46	Marta Benavides Obando	F	69	Preparación Propia	1500	1500	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	Muy interesante tener comida saludable y diferente
47	Alberto Marín Madriz	M	68	Preparación Propia	1500	1500	1500	Si	X	X	X	Algunas veces	
48	Leila Martínez Venegas	F	78	Preparado por familiar	1500	2000	2000	No	X	X	X	Algunas veces	
49	Julietta Zúñiga Jimenez	F	68	Preparación Propia	1500	2000	2000	Si	X			Algunas veces	Cuando uno está enferma o cansada y quiere darse un lujo
50	Pedro Mena Rodríguez	M	64	Preparado por familiar	3000	3000	3000	Si	X	X	X	Algunas veces	