

**OPCION DE GRADO 2 (EVALUACION DE LA GESTION EMPRESARIAL)**

**INCENTIVAR A LAS FAMILIAS A CAMBIAR EL AZÚCAR POR LA STEVIA**

**YENNY PAOLA GONZÁLEZ DUQUE**

**ZULEMY GONZÁLEZ GUEVARA**

**CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR CUN**

**CONTADURIA PÚBLICA A DISTANCIA**

**BOGOTA, D.C.**

**2014**

**INCENTIVAR A LAS FAMILIAS A CAMBIAR EL AZÚCAR POR LA STEVIA**

Por décadas en los hogares colombianos siempre se ha consumido el azúcar que es responsable de numerosas enfermedades cardiovasculares, la obesidad, la diabetes y la presión arterial alta. Esta sustancia es adictiva como las drogas, reduce las ganas de comer alimentos nutritivos como las verduras y provocan estragos en nuestro organismo

El azúcar que consumimos habitualmente es sacarosa sintetizada de forma artificial, la cual no contienen ninguna de las vitaminas o minerales que el cuerpo necesita para procesarla, por lo que el azúcar no sólo no aporta nada desde el punto de vista nutricional, sino que roba al organismo minerales y vitaminas (principalmente las del grupo B), de ahí que se diga que en los países desarrollados estamos sobrealimentados, pero desnutridos. Y como si esto fuera poco, en el proceso industrial de refinado y blanqueado del azúcar se emplea ácido sulfúrico, por lo que éste suele contener residuos de sulfitos y bisulfitos. Reemplazaría usted el azúcar por un endulzante 100% natural (stevia)?

**La stevia** se ha convertido en una de las mejores alternativas al azúcar para aquellas personas que buscan cuidar su salud eliminando este ingrediente de su dieta. Sin un aporte calórico contundente y mucho más natural que el azúcar común.

Lo primero que tienes que saber al **reemplazar el azúcar por la stevia** es que las porciones nunca serán iguales. Este endulzante natural es 200% potente y una pequeña cantidad basta para conseguir grandes resultados. Si se excedes en la dosis se corre el riesgo de que los alimentos queden muy dulces y con un toque amargo, producto de los componentes de la planta.

Toma en cuenta al momento de reemplazar el azúcar por stevia, que además de endulzar ayuda también a dorar los postres y alimentos y a darle un sabor particular, por eso si reemplazas completamente la presencia del azúcar en la receta por stevia, es posible que la apariencia y sabor del postre o plato cambie de forma importante. La recomendación es solo usar este edulcorante natural para reemplazar la mitad de cantidad de azúcar que sugiere la receta.

La **stevia** es una excelente alternativa para **reemplazar el azúcar** al momento de endulzar bebidas como el café y el té, los jugos naturales o los cócteles que requieran de azúcar en su preparación.

Con este proyecto se pretende motivar a todas las personas diabéticas y la que no padecen ninguna enfermedad para que incluyan en su dieta diaria, el consumo del edulcorante obtenido a partir de la hoja de stevia.

**Antecedentes:** la necesidad de crear este proyecto nace pensando en las personas que por motivos de salud no pueden consumir Dulce o edulcorantes, queremos enfocarnos principalmente en las personas que tienen problema de azúcar en su sangre más conocido como las personas diabéticas.

### **Objetivo General**

- Elaborar un endulzante producido a partir de la hoja de Stevia para mejorar la calidad de vida de las personas diabéticas

### **Objetivos Específicos**

- Identificar las condiciones físicas, químicas y nutricionales de las hojas de Stevia.

- Estudiar los aspectos técnicos que intervienen en el proceso de obtención de la extracción del endulzante de stevia mediante pruebas reales.
- Evaluar el proceso del endulzante stevia en la puesta en práctica de las personas diabéticas.

## JUSTIFICACION

Desde junio del 2004 la organización de las Naciones Unidas para alimentación y la Agricultura presentaron a la stevia rebaudiana Bertoni conocida vulgarmente como stevia, como un producto seguro para el consumo humano.

Queremos motivar a las personas para que consuman el dulce producido a partir de la hoja de Stevia y de esta manera logren sustituir los otros edulcorantes que le hacen tanto daño al organismo, y así satisfacer la necesidad de personas que por motivos de salud no pueden consumir en la dieta diaria otros tipos de edulcorantes (azúcar, miel y panela).

## STEVIA

La stevia es un pequeño arbusto herbáceo que no suele sobrepasar los 80 cms de alto, de hoja perenne, y de la familia de los crisantemos. Su nombre culto es Stevia Rebaudiana Bertoni, en honor a los dos científicos (Rebaudí y Bertoni) que la estudiaron y clasificaron en primer lugar. Es originaria de la cordillera de Amambay, entre Paraguay y Brasil, en donde crece de forma espontánea, y ha sido consumida por los indios guaraní durante siglos, mucho antes de la llegada de los españoles a América. La stevia procede de la misma zona que la yerba mate, que es el té sudamericano, por lo que no es extraño que se utilizara desde tiempo inmemorial para endulzar el mate, y por tanto puede decirse que la stevia es el edulcorante natural más antiguo que se conoce.

**Uso de la stevia**

La Stevia es dulce y apta para diabéticos. Se puede masticar la hoja, o hacerla en infusiones, en sus componentes tiene hasta 200 veces el dulzor del azúcar, esta ha llamado la atención con la creciente demanda de bajos carbohidratos, y alimentos bajos de azúcar en la alimentación alternativa, su forma natural es 15 veces más dulce que el azúcar de mesa (sucrosa).

La hoja de la stevia es la parte más dulce de la planta y donde residen sus propiedades terapéuticas. Las flores de la stevia son pequeñas y blancas, y no demasiado vistosas. Las semillas de esta planta son aquenios muy ligeros que son diseminados por el viento y tienen una capacidad de germinación más bien escasa.

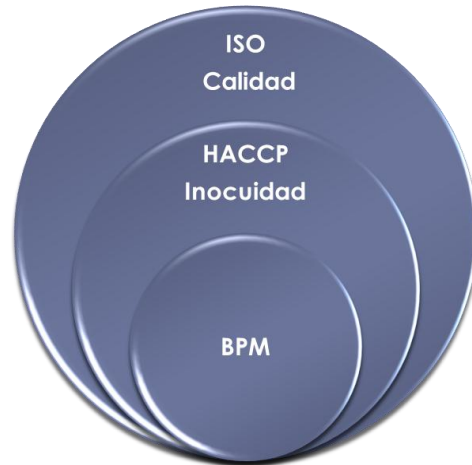
**DECRETO 3075 DE 1997**

**ARTICULO 1o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de Alimentos, y se aplicarán:

- a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y Utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, Almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio Nacional.
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, Exporten o importen, para el consumo humano.
- d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la

Fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte,

Distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos



y materias primas para alimentos.

### **ISO-22000**

Es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad alimentaría, cuya intención final es conseguir una armonización internacional en las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr mejora continua de la seguridad alimentaría a lo largo de la cadena del suministro de los productos alimenticios, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas con la seguridad alimentaría en dicha cadena.

Entre los objetivos que se persiguen con la nueva norma podemos destacar:

- Reforzar la seguridad alimentaría.
- Fomentar la cooperación entre las industrias agroalimentarias, los gobiernos nacionales y organismos transnacionales.
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.

- Establecer requisitos de referencia “elementos claves” para los sistemas de seguridad alimentaría.
- Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaría.

ISO 22000 recoge los “elementos claves” que cubren por completo los requisitos de seguridad alimentaría,

constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaría aprobada, estos requisitos que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios son:

- ✓ Requisitos para desarrollar un Sistema HACCP de acuerdo a los principios HACCP enunciados en el Codex Alimentarius.
- ✓ Requisitos para buenas prácticas de fabricación ó programa de prerrequisitos.
- ✓ Requisitos para un Sistema de Gestión.

Al igual que ocurre con otras Normas Internacionales todos los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos para así ser aplicables a todas las organizaciones que operan dentro de la cadena de suministro alimentario, para permitirles diseñar e implantar un sistema de gestión de seguridad alimentaría eficaz, independientemente del tipo, tamaño y producto.

Incluyendo tal y como especifica la norma en su “Ámbito de aplicación” a todas aquellas organizaciones directamente involucradas en uno o más pasos de la cadena alimenticia de suministro alimentario como productores de piensos, agricultores, ganaderos, productores de materias primas y aditivos para uso alimentario, fabricantes de productos alimentarios, cadenas de distribución, caterings, organizaciones que proporcionan servicios de limpieza, transporte, almacenamiento y distribución

de productos alimentarios y otras organizaciones indirectamente involucrado con la cadena alimenticia como proveedores de equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje y productores de cualquier otro material que entre en contacto con los alimentos.

## **BPM**

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) constituyen las condiciones operacionales mínimas para la elaboración de alimentos inocuos. Un adecuado programa de BPM debe incluir procedimientos relativos a los siguientes aspectos:

- Diseño y mantenimiento de las instalaciones, los utensilios y los equipos.
- Recepción y almacenamiento.
- Capacitación, concientización, entrenamiento e higiene del personal.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Abastecimiento de agua potable.

Las buenas prácticas de manufactura son, a su vez, la base donde se sustenta el sistema HACCP, por esto, comúnmente son llamadas, también, programa de prerrequisitos del sistema HACCP.

## **OBJETIVOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANO FACTURAS**





El sistema HACCP es una metodología reconocida a nivel internacional para la prevención o minimización de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. El sistema HACCP, tal como se lo aplica en la elaboración de alimentos, es un proceso sistemático que identifica los peligros para la inocuidad alimentaria y establece métodos de control, con especial énfasis en la prevención, en lugar del control del producto final.

El sistema HACCP, según el Codex Alimentarius, se ha desarrollado en función de siete principios:

- Realizar la identificación de los peligros (químicos, biológicos y físicos).
- Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Establecer los límites críticos.
- Establecer un sistema de monitoreo de los PCC.
- Establecer las acciones correctivas.
- Establecer los procedimientos de verificación del sistema HACCP.
- Establecer un sistema de documentación y registros.

BALANCE GENERAL

**NOMBRE DE LA EMPRESA:**

**STEVIA**

BALANCE GENERAL  
AL 2014

<b>ACTIVOS CORRIENTE</b>		
CAJA - BANCOS	60.000.000	
CUENTAS POR COBRAR	0	
INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS	0	
INVENTARIO DE PDTO TERMINADO	0	
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>60.000.000</b>
GASTOS PREOPERATIVOS	5.997.600	
<b>ACTIVO FIJO</b>		
TERRENOS	0	
COMPUTADORES	1.900.000	1.900.000
- DEP ACUM. COMP.	0	
EDIFICIOS	0	0
-DEP. ACUM. EDIF.	0	
VEHICULOS	0	0
- DEP ACUM. VEHIC.	0	
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.750.000	2.750.000
- DEP ACUM. M. Y EQ.	0	
MUEBLES Y ENSERES	500.000	500.000
-DEP. ACUM. M. Y ENS.	0	
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>		<b>5.150.000</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>71.147.600</b>

<b>PASIVOS CORRIENTE</b>		
CUENTAS POR PAGAR	0	
IMPUESTOS POR PAGAR	0	
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>		<b>0</b>
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>		
OBLIG. FINANCIERAS	50.000.000	
<b>TOTAL PASIVO LARGO PLAZO</b>		<b>50.000.000</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>		<b>50.000.000</b>
<b>PATRIMONIO</b>		
CAPITAL	80.000.000	
UTILIDAD DEL PERIODO	0	
UTILIDAD ACUMULADA	0	
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<b>80.000.000</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		<b>130.000.000</b>

58.852.400

TOTAL DE CONTROL

**NOMBRE DE LA EMPRESA:**

**STEVIA**

BALANCE GENERAL  
AL 2015

<b>ACTIVOS CORRIENTE</b>	
CAJA - BANCOS	27.168.546
CUENTAS POR COBRAR	5.898.012
INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS	0
INVENTARIO DE PDTO TERMINADO	204.086
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>33.270.644</b>
GASTOS PREOPERATIVOS	4.798.080
<b>ACTIVO FIJO</b>	
TERRENOS	-
COMPUTADORES	1.900.000
- DEP ACUM. COMP.	633.333
EDIFICIOS	0
-DEP. ACUM. EDIF.	0
VEHICULOS	0
- DEP ACUM. VEHIC.	0
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.750.000
- DEP ACUM. M. Y EQ.	275.000
MUEBLES Y ENSERES	500.000
-DEP. ACUM. M. Y ENS.	100.000
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>4.141.667</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>42.210.391</b>

<b>PASIVOS CORRIENTE</b>	
CUENTAS POR PAGAR	1.391.600
IMPUESTOS POR PAGAR	0
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>1.391.600</b>
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	
OBLIG. FINANCIERAS	25.000.000
<b>TOTAL PASIVO LARGO PLAZO</b>	<b>25.000.000</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>26.391.600</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	80.000.000
UTILIDAD DEL PERIODO	-5.328.809
UTILIDAD ACUMULADA	0
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>74.671.191</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>101.062.791</b>

58.852.400  
TOTAL DE CONTROL

**NOMBRE DE LA EMPRESA:**

**STEVIA**

BALANCE GENERAL  
AL 2016

<b>ACTIVOS CORRIENTE</b>	
CAJA - BANCOS	-513.201
CUENTAS POR COBRAR	6.285.618
INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS	0
INVENTARIO DE PDTO TERMINADO	200.086
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>5.972.503</b>
GASTOS PREOPERATIVOS	3.598.560
<b>ACTIVO FIJO</b>	
TERRENOS	-
COMPUTADORES	1.900.000 633.333
- DEP ACUM. COMP.	1.266.667
EDIFICIOS	0 0
-DEP. ACUM. EDIF.	0
VEHICULOS	0 0
- DEP ACUM. VEHIC.	0
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.750.000 2.200.000
- DEP ACUM. M. Y EQ.	550.000
MUEBLES Y ENSERES	500.000 300.000
-DEP. ACUM. M. Y ENS.	200.000
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>3.133.333</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>12.704.396</b>

<b>PASIVOS CORRIENTE</b>	
CUENTAS POR PAGAR	1.470.000
IMPUESTOS POR PAGAR	0
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>1.470.000</b>
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	
OBLIG. FINANCIERAS	0
<b>TOTAL PASIVO LARGO PLAZO</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>1.470.000</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	80.000.000
UTILIDAD DEL PERIODO	-4.584.394
UTILIDAD ACUMULADA	-5.328.809
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>70.086.796</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>71.556.796</b>

58.852.400

TOTAL DE CONTROL

**NOMBRE DE LA EMPRESA:**

**STEVIA**

BALANCE GENERAL  
AL 2017

<b>ACTIVOS CORRIENTE</b>	
CAJA - BANCOS	-3.038.147
CUENTAS POR COBRAR	6.302.287
INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS	0
INVENTARIO DE PDTO TERMINADO	187.977
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>3.452.116</b>
GASTOS PREOPERATIVOS	2.399.040
<b>ACTIVO FIJO</b>	
TERRENOS	-
COMPUTADORES	1.900.000
- DEP ACUM. COMP.	1.900.000
EDIFICIOS	0
-DEP. ACUM. EDIF.	0
VEHICULOS	0
- DEP ACUM. VEHIC.	0
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.750.000
- DEP ACUM. M. Y EQ.	825.000
MUEBLES Y ENSERES	500.000
-DEP. ACUM. M. Y ENS.	300.000
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>2.125.000</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>7.976.156</b>

<b>PASIVOS CORRIENTE</b>	
CUENTAS POR PAGAR	1.568.000
IMPUESTOS POR PAGAR	0
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>1.568.000</b>
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	
OBLIG. FINANCIERAS	-0
<b>TOTAL PASIVO LARGO PLAZO</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVO PATRIMONIO</b>	<b>1.568.000</b>
CAPITAL	80.000.000
UTILIDAD DEL PERIODO	-4.826.240
UTILIDAD ACUMULADA	-9.913.204
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>65.260.556</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>66.828.556</b>

58.852.400  
TOTAL DE CONTROL

NOMBRE DE LA EMPRESA:

STEVIA

BALANCE GENERAL AL 2018

<b>ACTIVOS CORRIENTE</b>	
CAJA - BANCOS	-5.360.463
CUENTAS POR COBRAR	6.673.553
INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS	0
INVENTARIO DE PDTO TERMINADO	176.954
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>1.490.044</b>
GASTOS PREOPERATIVOS	1.199.520
<b>ACTIVO FIJO</b>	
TERRENOS	-
COMPUTADORES	1.900.000
- DEP ACUM. COMP.	1.900.000
EDIFICIOS	0
-DEP. ACUM. EDIF.	0
VEHICULOS	0
- DEP ACUM. VEHIC.	0
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.750.000
- DEP ACUM. M. Y EQ.	1.100.000
MUEBLES Y ENSERES	500.000
-DEP. ACUM. M. Y ENS.	400.000
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>1.750.000</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>4.439.564</b>

<b>PASIVOS CORRIENTE</b>	
CUENTAS POR PAGAR	1.764.000
IMPUESTOS POR PAGAR	0
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>1.764.000</b>
<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	
OBLIG. FINANCIERAS	0
<b>TOTAL PASIVO LARGO PLAZO</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>1.764.000</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	80.000.000
UTILIDAD DEL PERIODO	-3.732.592
UTILIDAD ACUMULADA	-
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>61.527.964</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>63.291.964</b>

58.852.400  
TOTAL DE CONTROL

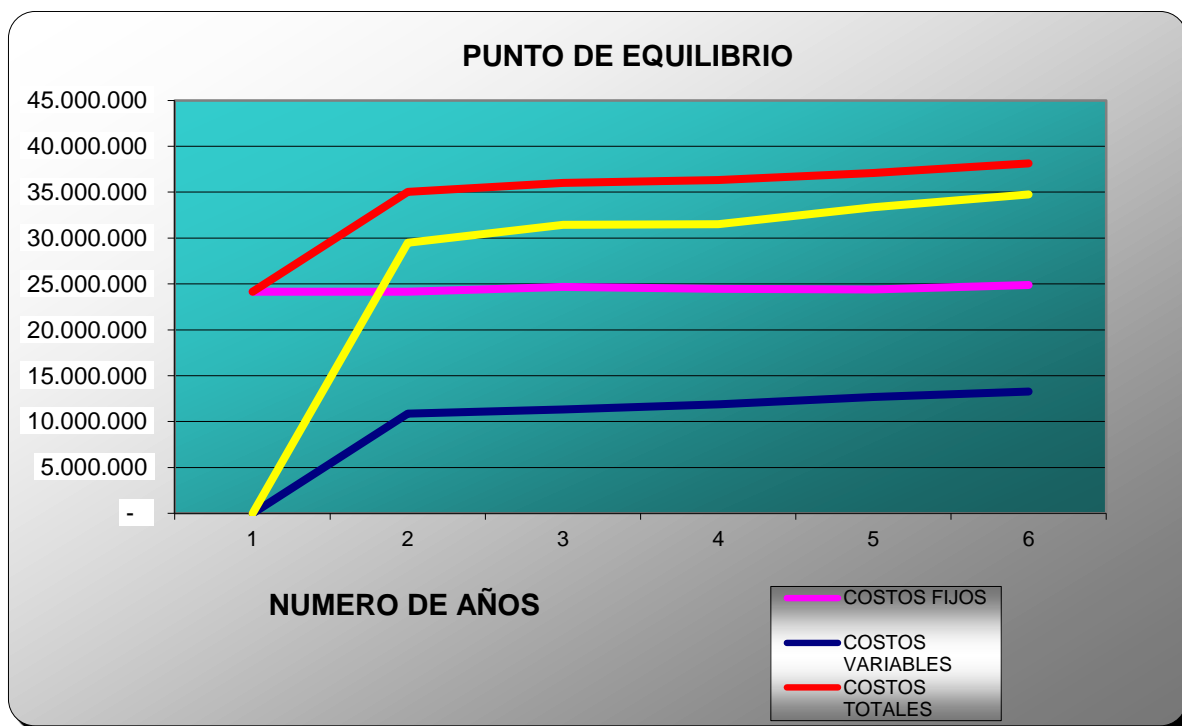
<b>NOMBRE DE LA EMPRESA:</b>		<b>STEVIA</b>				
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>		<b>0</b>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>AÑO1</b>	<b>AÑO2</b>	<b>AÑO3</b>	<b>AÑO4</b>	<b>AÑO5</b>	
<b>INGRESOS</b>						
SALDO INICIAL	60.000.000,00	27.168.546,11	513.200,56	3.038.147,31	5.360.462,67	
VENTAS	23.592.048,86	25.142.471,86	25.209.147,41	26.694.212,41	27.800.202,80	
REC. CARTERA DEL MES ANT.	-	5.898.012,22	6.285.617,96	6.302.286,85	6.673.553,10	
	-	-	-	-	-	
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>83.592.048,86</b>	<b>58.209.030,18</b>	<b>30.981.564,81</b>	<b>29.958.351,96</b>	<b>29.113.293,23</b>	
<b>EGRESOS</b>						
COMPRA DE MATERIAS PRIMAS	2.087.400,00	2.205.000,00	2.352.000,00	2.646.000,00	2.793.000,00	
MANO DE OBRA DIRECTA	7.392.000,00	7.643.328,00	7.949.061,12	8.268.613,38	8.603.492,22	
Telefono	1.680.000,00	1.722.000,00	1.761.606,00	1.809.169,36	1.863.444,44	
Internet	1.080.000,00	1.107.000,00	1.132.461,00	1.163.037,45	1.197.928,57	
Sueldo de Gerente	4.800.000,00	4.963.200,00	5.062.464,00	5.239.650,24	5.370.641,50	
Vendedor	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	
Gas	3.600.000,00	3.722.400,00	3.796.848,00	3.929.737,68	4.027.981,12	
Agua	3.000.000,00	3.102.000,00	3.164.040,00	3.274.781,40	3.356.650,94	
Luz	2.400.000,00	2.481.600,00	2.531.232,00	2.619.825,12	2.685.320,75	
Sueldo de Gerente	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	
Vendedor	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	4.800.000,00	
IMPUESTOS	-	-	-	-	-	
AMORTIZACIÓN	-	-	-	-	-	
PRESTAMO	25.584.102,75	25.584.102,75	-	-	-	
PAGO MAT. PRIM. MES ANT.	-	1.391.600,00	1.470.000,00	1.568.000,00	1.764.000,00	
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>56.423.502,75</b>	<b>58.722.230,75</b>	<b>34.019.712,12</b>	<b>35.318.814,63</b>	<b>36.462.459,53</b>	

PUNTO DE EQUILIBRIO

NOMBRE DE LA EMPRESA:

STEVIA

		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>COSTOS FIJOS</b>	24.151.956	24.151.956	24.690.156	24.456.504	24.410.721	24.876.487
<b>COSTOS VARIABLES</b>	-	10.871.000	11.318.328	11.869.061	12.678.613	13.258.492
<b>COSTOS TOTALES</b>	24.151.956	35.022.956	36.008.484	36.325.565	37.089.335	38.134.980
<b>VENTAS TOTALES</b>	-	29.490.061	31.428.090	31.511.434	33.367.766	34.750.253





**CONCLUSION**

Queremos dar a conocer la Stevia a las personas que sufran de cualquier enfermedad relacionada con el azúcar y a los sanos para destacar el valor nutricional y medicinal; La investigación médica también ha demostrado los posibles beneficios de la stevia en el tratamiento de la obesidad y la hipertensión arterial porque tiene un efecto significativo en la glucosa en la sangre, es atractivo como un edulcorante natural para las personas con dietas en carbohidratos controlados.

Para nuestra investigación usamos la tecnología que está a nuestro alcance en este caso es el internet, también se tuvo en cuenta la historia y vivencia de una persona que sufría de hipoglucemia y que gracias a la Stevia esto cambio su vida.

Por otra parte esperamos que este trabajo sirva como fundamento para otras investigaciones.