

RESUMEN EJECUTIVO

Ante la necesidad de disminuir el nivel de obesidad en los pacientes adultos y el creciente auge por mejorar la calidad de vida manteniendo un adecuado peso corporal y disminuir los riesgos cardiovasculares que son las principales causas de fallecimiento en el mundo, se han desarrollado alternativas al uso de azúcar para las personas que manifiestan la necesidad de reducir su consumo calórico total por razones médicas o de apariencia personal, existiendo hoy en día varias opciones que son utilizadas por los miembros de los hogares ecuatorianos tales como:

Aspartame, (Equal, Nutrasweet, Sweet & Low)

Fructuosa

Sucralosa (Splenda)

Stevia solo o combinado

Es aquí donde nace la necesidad de concientizar los beneficios del uso de stevia como sustituto del azúcar refinado y evaluar la factibilidad de presentar en el mercado ecuatoriano productos a base de stevia como alternativa al uso del azúcar, aspartame y demás competidores de este mercado

Actualmente el mercado más importante para stevia es el de la industria alimenticia y el de bebidas, principalmente como edulcorante y saborizante. El mercado de la salud ocupa el segundo lugar en orden de importancia. En el tercero, están los subproductos constituidos por el resto de la planta una vez que las hojas hayan sido seleccionadas para la industria del té o para la industria extractivas. El 70% del total de la producción mundial de stevia se utiliza para extraer cristales llamados "esteviosidos" y "rebaudiosidos-A", mientras que el 30% restante es destinado a usos herbarios. Stevia siempre estuvo sujeta a un marco regulador que determinó su evolución económica.

Estudios científicos que apoyan la utilización de stevia, están disponibles en el Japón, Brasil, Dinamarca y otros países. Alrededor de 1.500 investigaciones científicas se han originado solamente en el Japón. Este país tiene un método integral, y trata de utilizar toda la planta, no solamente la hoja, a través de una variedad de aplicaciones que afectan no solamente la salud y el bienestar del ser humano, sino también lo de los animales, la ecología, y el suelo.

El mayor cultivador de stevia es China. La compañía Shandong Huaxian Stevia es la fábrica de stevia más grande y más antigua de China la cual produce cerca del 50% del total de producción.

Paraguay el segundo país cultivador a nivel mundial, está enfocado a suplir la industria de stevia de Brasil. También exporta a Europa, México y a otros países latinoamericanos.

En china, la producción de hojas de stevia y extractos han florecido debido a las accesibles regulaciones del Japón, cerca del 95% de la materia prima utilizada en el Japón proviene de cuatro productores chinos.

El codex alimentarius es una referencia para el comercio internacional de alimentos. Sus principales objetivos son proteger la salud de los consumidores, asegurar practicas justas en el comercio de alimentos y promover la coordinación de todos los estudios de normas de alimentos emprendidos por organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales. Desde junio del 2004, el comité colectivo de experto en aditivos alimenticios de la FAO/OMS (JECFA –JOINT FAO/WHO expert committee on food additives) presenta stevia como un producto seguro, lo cual abre las puertas para una futura regulación más amplia. La función de stevia products s.a es básicamente la promoción distribución y venta de productos a base de stevia rebaudiana y comunicar a la comunidad sus beneficios para la salud humana. La ubicación de nuestra compañía es en la ciudad de Guayaquil en el edificio Ecuaquimica, debido a las ventajas de know how de distribución que tiene esta compañía y su crecimiento en distribución de líneas consideradas propias además de una amplia carteras de clientes. El producto está enfocado a la clase media, media alta, alta.

Stevia es la única alternativa natural para sustituir el azúcar refinado para las personas diabéticas que no pueden consumirlas por razones medicas o para pacientes con dieta en la que se reduce el nivel de calorías para mejorar el perfil metabolice y sin efectos colaterales para el consumidor.

La ventaja competitiva se fundamenta en el siguiente parámetro:

La esencia de stevia light radica en la calidad de proceso de elaboración con los mas altos estándares internacionales, teniendo como soporte un riguroso control de calidad que es indispensable para un eficiente metabolismo de los alimentos con capacidad de ser 200 a 300 veces más endulzante que el azúcar, además de ser un tratamiento coadyuvante el manejo de las terapias para la hipertensión arterial y diabetes mellitus y como alternativa de endulzante a bebidas light o bajas en calorías ya que a diferencia del aspartame no desencadenan daños pancreáticos ni incrementan el riesgo de cáncer como los edulcorantes artificiales. De análisis del mercado podemos obtener la siguiente información:

El 30%de las personas consumen productos bajos en calorías por recomendaciones medica y un 45% por dieta a fin de reducir el peso, el 67% consume la cajas de sobre de 50 unidades y 39% las cajas por sobres de 100 unidades, solamente un 2% consumen cantidades superiores a las 100 unidades por semana

El 97% de los encuestados mostraron apertura el uso de otra alternativa natural al aspartame como endulzante libre de calorías

En la evaluación de recordatorios de marca top of mind 20% reconoció a splenda y un 16 Nutrasweet y un 18% a equal como marcas representativas del mercado de endulzantes. adicionalmente un 12% reconoció a Valdez light como producto en esta categoría, esto es un dato muy importante ya que dicha marca cuenta entre sus componentes stevia y azúcar refinada en lo que se refiere el lugar de compra o punto de venta se determino que de los 2 encuestados el 43% realiza la compra de este tipo de productos en los supermercados, el 26% en mercados populares, el 18% en tiendas de abasto, y el 13 % en otros lugares. Nuestro mercado meta son los hombres y mujeres mayores a 12 años con un compromiso personal con la salud y apariencia, que buscan mantener y mejorar su riesgo de padecer enfermedades del metabolismo como diabetes, síndrome metabólico, obesidad y trastornos cardiacos por llevar un mal estilo de vida.

Adicionalmente nos enfocamos en los médicos que tratan las diabetes, el síndrome metabólico, etc. En la población ecuatoriana a través de la entrega de material científico promocionando el uso de la stevia en las dietas de sus pacientes recomendando el producto y sus beneficios y seguridad a largo plazo.

Al ser esta una actividad nueva en el Ecuador consideramos necesario el financiamiento total con fondos propios para poder disminuir el riesgo, esto en vista de la falta de fuentes alternativas de fondos; en el sistema bancario las posibilidades de financiamiento son mínimas y solo podemos utilizar el crédito de corto plazo para incrementar el capital de trabajo en la etapa de crecimiento de las ventas.

De la evaluación económica del proyecto se puede concluir que es factible y rentable ya que tiene una TIR del 63,32% y evaluado por el método del valor actual neto genera un beneficio de \$150.373 dólares a una tasa de 22% que fue la mínima requerida por los inversionistas. El proyecto se evaluó a 5 años.