# "Proyecto de Inversión: Elaboración y Comercialización de la panela granulada "NUTRIPANELA" en la ciudad de Guayaquil"

María Isabel Castillo Ortiz[1], María Fernanda Ganchozo Moncayo[2], Marco Tulio Mejía Coronel[3]

[1]Egresada Economía Especialización Finanzas 2004
[2]Egresada Economía Especialización Marketing 2004
[3]Director de Proyecto de Grado, Magíster en Agricultura, U. Clemson (EEUU), Profesor de la Espol.

## RESUMEN

Para el lanzamiento al mercado de la nueva marca de panela granulada **"NUTRIPANELA"**, se evaluaron las alternativas de financiamiento micro empresariales que ofrece la CFN (Corporación Financiera Nacional) a través de los diferentes bancos de la ciudad, que permitan realizar una inversión óptima para la instalación de una moderna fábrica panelera en el Km. 4, Vía Milagro – Km. 26 y la contratación de 12 personas que tendrán a su cargo la elaboración del producto.

Con el objetivo de posicionar **"NUTRIPANELA"** en la mente de los consumidores de la ciudad de Guayaquil como sustituto natural del azúcar de caña, se desarrolló una estrategia agresiva de comunicación que mostrará los beneficios del consumo de la panela dentro de su dieta alimenticia.

# INTRODUCCION

Actualmente en nuestro país el nivel de enfermedades asociadas con la baja calidad alimenticia está aumentando a un ritmo acelerado. Según el VI Censo de Población y V de Vivienda realizado en el 2001 el número de muertes por diabetes mellitus (enfermedad que afecta a personas insulino-dependientes que experimentan niveles extremos muy altos o bajos de la concentración de azúcar en la sangre) y enfermedades hipertensivas fue de 2500 y 1995 respectivamente de una población estimada de 12,156,608 habitantes.

Está comprobado que el consumo no moderado de alimentos refinados produce complicaciones a personas que padecen estas enfermedades, debido a que implican una menor ingestión de ciertas vitaminas y minerales y, además de esto, disminuyen las reservas de por sí escasas de algunos nutrientes necesarios para la asimilación de éstos para el metabolismo.

El azúcar refinado o comúnmente conocido como azúcar blanco es obtenido a partir de una serie de complejos procesos químicos que destruyen todas las vitaminas y prácticamente hacen desaparecer todos los minerales que contiene la caña de azúcar. El resultado es un producto donde sólo existen hidratos de carbono. Como alternativa saludable a éste existe la panela que es un producto muy nutritivo que conserva todas las propiedades de la caña de azúcar, la cual se obtiene sin la utilización de químicos perjudiciales para la salud.

**CONTENIDO**

## ESTUDIO DE MERCADO

### Entorno Nacional

El estudio de mercado realizado para este proyecto permitió determinar que:

- La actividad panelera en el Ecuador secunda a la azucarera, pues es en realidad el producto de ésta última el que se destaca como principal de exportación, a saber, el azúcar de caña, y es uno de los productos agrícolas que ha contribuido enormemente al desarrollo económico del cantón Milagro y sus alrededores, quienes también son beneficiados por el empleo que genera.

- Las familias que producen panela, en su mayoría lo hacen por tradición, actividad que genera ingresos para su subsistencia. Esta se realiza con un manejo escaso de labores tecnológicas, generando rendimientos bajos, reflejo de la falta de planificación y de la ausencia de registros, lo que no permite conocer la viabilidad del negocio[1].

### Sesión de grupo

Se realizó una sesión de grupo con seis invitados de ambos sexos y diferente clase social, entre ellos amas de casa, estudiantes y padres de familia para conocer sus impresiones acerca de la panela:

- Todos los participantes mostraron un elevado interés por el consumo de productos saludables, a tal punto de estar dispuestos a pagar un poco más por ellos.

- La falta de difusión de los beneficios de la panela es un factor determinante en la escasa demanda de este producto.

Los resultados obtenidos en la sesión de grupo y en la encuesta realizada a 400 personas en la ciudad de Guayaquil, fueron la base para el desarrollo del Marketing Mix.

**Marketing Mix**

**Producto**

**NUTRIPANELA** será empacada en fundas de 500g. de polietileno biorientado de 300 micras que ofrece una buena presentación y preserva la panela de la humedad.

**Precio**

El precio de venta al público será de $0.60, el cual fue establecido mediante los enfoques del valor percibido por el comprador y la competencia[2].

**Distribución**

**NUTRIPANELA** será distribuida en la ciudad de Guayaquil a través de las cadenas de SUPERMAXI y MI COMISARIATO.

**Comunicación**

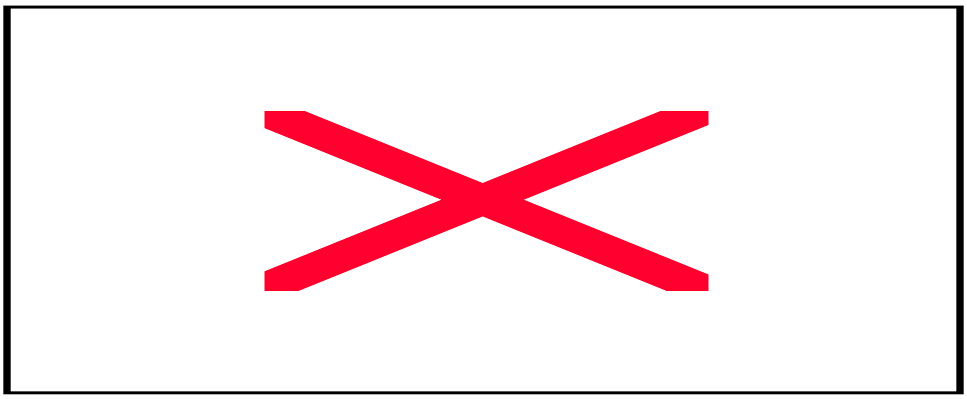
Se utilizarán las diferentes formas de comunicación, que son: Ventas personales, publicidad, merchandising, relaciones públicas y promoción de ventas, para posicionar **NUTRIPANELA** en el mercado meta seleccionado:

*"Hombres y mujeres habitantes de la ciudad de Guayaquil, de 15 años en adelante, de clase social media, media – alta, preocupados por consumir productos saludables para mantener una buena salud".*

## INVERSION

### Financiamiento

Este proyecto requiere una inversión total de $ 41,088.81, la cual será financiada en un 50% con capital propio y el 50% restante con un préstamo a la CFN (Corporación Financiera Nacional) a través del Banco de Guayaquil a 5 años plazo a una tasa fija del 12%. A continuación se muestra la tabla de amortización de la deuda:



**Rentabilidad del Proyecto**

Utilizando el Modelo de Coste de Capital Medio ponderado se obtuvo una tasa de descuento del 10.6%, la cual será la rentabilidad mínima que se exigirá al proyecto durante el período de evaluación (10 años). Esta tasa se usó para obtener el VAN (Valor Actual Neto) del proyecto.

El VAN obtenido es $ 37,863.68, con una Tasa Interna de Retorno del 28.68%.

## EVALUACION SOCIAL

**NUTRIPANELA** está clasificada dentro de los **productos saludables**, los cuales se caracterizan por una satisfacción inmediata de consumo baja con beneficios a largo plazo. Esto se comprueba en el hecho de que a muchas personas no les agrada su color y el cambio que produce en el sabor de las bebidas, pero los beneficios a largo plazo son innumerables debido al alto contenido de vitaminas y minerales que posee, además de las estrictas normas de manufactura utilizadas para su elaboración.

La elaboración de **NUTRIPANELA** sería una actividad de la que se beneficiarían las personas que participen en su producción, ya que se contratarán 12 personas, además indirectamente se generarían nuevos empleos ligados a los eslabones de provisión de insumos y servicios para el sector panelero y de comercialización de la panela.

## EVALUACION AMBIENTAL

Se puede afirmar que en nuestro país existe un bajo nivel tecnológico de los agricultores y productores de panela, pudiendo considerarse el manejo agronómico de la caña destinada para panela como una actividad de muy bajo nivel técnico y la industria procesadora de un gran carácter empírico, artesanal y carente del mantenimiento adecuado.

Para la elaboración de **NUTRIPANELA** se utilizará la hornilla ecológica (diseñada por CORPOICA - CIMPA, Colombia) que funciona con el bagazo de la caña de azúcar, como material de combustión, luego de ser triturada y extraído el jugo. Con el aprovechamiento de la cachaza se eliminará el impacto negativo tradicional sobre el ambiente ocasionado porque los productores queman o arrojan los excedentes de cachaza a las corrientes de agua o en lotes vecinos, propiciando así la contaminación orgánica de las aguas y la formación de focos de fermentación con olores indeseables en el ambiente.

## CONCLUSIONES

1. Este proyecto lanzará al mercado la nueva marca de panela granulada **NUTRIPANELA** utilizando una estrategia agresiva de comunicación con la cual se logrará posicionarla en la mente de los consumidores de la ciudad de Guayaquil como un producto de excelente calidad y alto contenido nutricional.

2. La rentabilidad interna que ofrece el proyecto es del 28.68% calculada para un período de 10 años. Se concluye que es un proyecto rentable

pues se obtuvo un VAN positivo y una TIR mayor a la tasa de rentabilidad mínima exigida (10.6%) durante el período de evaluación.

3. El proyecto requiere la contratación de doce personas, lo que representaría un pequeño aporte a la sociedad al generar empleos directos.

4. La elaboración de **NUTRIPANELA** podrá ser considerada como una actividad conservacionista y de bajo impacto ambiental puesto que será manejada eficientemente y con criterios técnicos en todo su proceso.

## REFERENCIAS


1. M. Castillo; M. Ganchozo, "Proyecto de Inversión: Elaboración y Comercialización de la panela granulada "NUTRIPANELA" en la ciudad de Guayaquil" (Proyecto de Grado, Instituto de Ciencias Humanísticas y Económicas, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2004).

2. P. Kotler; G. Armstrong, MERCADOTECNIA (6ta. Edición, New York, Prentice Hall, 1994), pp. 429 - 429