Producción y Comercialización de una bebida natural a base de Dulcamara (Solanum Dulcamara L.) en la ciudad de Guayaquil

Luisa María Cazar Espinoza
Caroll Natalie Romero Baquerizo
Facultad de Economía y Negocios
Escuela Superior Politécnica del Litoral
Campus Gustavo Galindo km. 30.5 vía Perimetral
Apartado 09-01-5863, Guayaquil, Ecuador
lmcazar@espol.edu.ec; cnromero@espol.edu.ec
Marco Tulio Mejía Coronel. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ingeniero y Magíster en Ciencias
mmejia@espol.edu.ec

Resumen

La presente investigación se realizó en la ciudad de Guayaquil, tomándose como parámetro de medición el interés de los ciudadanos hacia el consumo de los productos naturales; de allí que el propósito de la presente investigación consistió en el análisis de la factibilidad de crear una nueva alternativa en el consumo de la dulcamara presentándola como una bebida funcional.

Primero, se verificó la existencia de un mercado potencial a través de la realización de encuestas aleatorias en la ciudad de Guayaquil, para así cuantificar la demanda y establecer el perfil del consumidor. Los datos se procesaron por medio del programa SPSS y los resultados se analizaron cuantitativamente; estableciendo el número de unidades a producir para proyectar costos e ingresos.

Segundo, se estableció el proceso de elaboración del producto; detallando los insumos, materia prima, equipos, maquinaria necesaria y mano de obra.

Finalmente, con los costos e ingresos determinados en la proyección de 10 años, se pudo tener una amplia visión de los resultados a corto y largo plazo.

Palabras Claves: *Dulcamara, Solanum Dulcamara L.*

Abstract

The present investigation was realised in the city of Guayaquil, taking itself as measurement parameter the interest of the citizens towards the consumption of natural products; from which the intention of the present investigation consisted of the analysis of the feasibility to create a new alternative in the consumption of dulcamara being presented/displayed it like a functional drink.

First, the existence of a potential market through the accomplishment of random surveys in the city of Guayaquil was verified, thus to quantify the demand and to establish the profile of the consumer. The data were processed by means of program SPSS and the results were analyzed quantitatively; establishing the number of units to produce to project costs and income.

Secondly, the process of elaboration of the product settled down; detailing the consumptions, raw material, equipment, necessary machinery and manpower.

Finally, with the costs and income determined in the projection of 10 years, an ample vision of the results could be had short and long.

Key words: *Dulcamara, Solanum Dulcamara L.*

1. Introducción

El presente proyecto ha sido realizado con el objetivo de analizar factores implicados en la producción y comercialización de una bebida funcional y natural a base de Dulcamara (*Solanum Dulcamara L.*) en la ciudad de Guayaquil.

Los datos se obtuvieron de una investigación de mercado realizada a una muestra aleatoria en distintos lugares públicos; tales como: Malecón del Salado, Universidad de Santiago de Guayaquil, SOLCA, lugares cercanos a Centros Naturistas en el Norte y Centro de la urbe.

Este trabajo presenta los antecedentes, objetivos del proyecto, y características usos y beneficios de la Dulcamara. Luego, se describe brevemente de qué trata el negocio y su justificación.

Después, se cuantifica la demanda, y se define el perfil del consumidor.

Así también, se describe la materia prima, insumos, maquinarias y mano de obra requeridos en el proceso de elaboración de la bebida.

Finalmente, se detallan los rubros necesarios para la inversión inicial y se determina el financiamiento del monto de inversión y su amortización. Así también, se proyectan los ingresos por unidades a producirse y sus respectivos costos operativos y no operativos. Con los ingresos y costos determinados, se realiza el flujo de caja. Después, se analiza la Tasa Interna de Retorno, Valor Actual Neto y la relación Costo-Beneficio. Finalmente se evalúa cuán sensible es el proyecto ante una variación en la demanda, en precio, y en los costos variables.

La realización de este proyecto se justifica no sólo porque exista una gran demanda por el consumo de la Dulcamara sino también para ofrecer una alternativa de bebida funcional dentro del mercado de los productos naturales en la ciudad de Guayaquil.

2. Solanum Dulcamara L.

Las personas no son inmunes a contraer enfermedades y se requiere reforzar las defensas del organismo, es por esto, que buscan medios más económicos para curarse como lo es la medicina alternativa con productos naturales sin químicos; evitando pagar tratamientos largos y costosos.

Tal es el caso de la planta medicinal Solanum Dulcamara L. que ha obtenido durante los últimos tiempos gran acogida por sus supuestos beneficios medicinales y curativos tales como elevar el sistema inmunológico del organismo, proteger de enfermedades de tipo alérgica, cancerígena, hepática y gastrointestinal.

La dulcamara –como se conoce generalmente a la Solanum Dulcamara L – se produce en el Ecuador en las zonas de la Amazonía, en los terrenos húmedos, bosques de ribera o junto a corrientes de agua. Durante los meses de Junio a Agosto, ésta florece y se cosecha entre Marzo o Abril a Octubre.

Figura 1. Solanum Dulcamara L.

2.1. Generalidades, aplicaciones y usos

Solanum Dulcamara L - es una planta herbácea perenne con tallos algo trepadores que llega a medir de 50 a 200 cm de altura, leñosa, puede ser acostado o rastrero. Posee hojas simples, trilobadas, ovales agudas las hojas inferiores. Flores en racimos irregulares colgantes de color azul-violeta con algunas manchas amarillas.

La Solanum Dulcamara L se la consume en presentaciones de cápsulas, té, jarabes; e inclusive es ingerida directamente su tallo y hojas.

A la Solanum Dulcamara L se le han atribuido beneficios medicinales y curativos por reforzar el sistema inmunológico del organismo, proteger de enfermedades de tipo alérgica, cancerígena, hepática y gastrointestinal; también desinflama la próstata.

Los usos medicinales que tiene la Solanum Dulcamara L. son los siguientes:

- Los tallos son usados en forma de infusiones al 20 %, en jarabes de 2 a 200 gramos y en polvo de 50 centigramos a 2 gramos.
- En extracto acuoso, alrededor de 2 gramos por litro de agua.

- Se utiliza en cocción como tonificante ya que favorece los intercambios metabólicos.
- Externamente, se utilizan compresas y emplastos de hojas de dulcamara para el tratamiento de eczemas y dermatosis.

Sin embargo, se debe acotar que cuando se toma la Solanum Dulcamara L. en grandes cantidades se producen fenómenos de excitación y alteración en el habla. Se han observado así mismo vómitos, hipo, mareo, y espasmos.

3. Descripción del Proyecto

El negocio consistirá en la producción y comercialización de una bebida funcional natural hecha a base de dulcamara en la ciudad de Guayaquil; por lo tanto, será necesaria la adquisición de materia prima a través de proveedores mayoristas.

Con el fin de obtener bebidas de alta calidad se tendrá que contar con una planta debidamente acondicionada donde se ubicarán las maquinarias especializadas bajo la supervisión de personal capacitado en cuanto a calidad y proceso de la bebida.

Siendo la bebida con dulcamara un producto nuevo, la publicidad será una herramienta fundamental para posicionarla en la mente de los consumidores y darla a conocer a los guayaquileños. También, trabajando en conjunto y manteniendo buena comunicación con los canales de distribución; como lo son los centros naturistas en Guayaquil, se podrá alcanzar grandes logros con el fin de satisfacer necesidades del consumidor.

En fin, lo que se desea ofrecer es una alternativa natural que actualmente no existe en el mercado guayaquileño; y así también, generar ganancias a los inversionistas de la empresa.

4. Demanda Potencial

Según los datos obtenidos por el INEC, la población del Ecuador a finales del mes de Noviembre 2008 es de 13’886.917 habitantes; siendo el lugar de cobertura el cantón Guayaquil (26%) con 3’581.579 habitantes. De este total, el 44% comprende a las personas que tienen la edad entre 18 a 25 años y de 26 a 35 años, representado por 1’562.285 de individuos.

Según resultados del SPSS, la bebida con Dulcamara sería consumida por las mujeres (61,4%) y así mismo por los hombres (38,3%); sumando un total del 100% de cobertura.

De acuerdo a los estudios realizados por la Autoría intelectual Negocios & Estrategias, se pudo obtener los niveles de ingresos de las familias de Guayaquil, siendo de mayor relevancia para el análisis del negocio los que reciben renta entre $201 - $400 (40%); representando 624.914 individuos.

Haciendo uso de los resultados de las encuestas, se obtuvo que 64,30% de la población consumen Dulcamara representado por 401.820 individuos. De este total, los que consideran importante la existencia de una bebida con Dulcamara son 176.801 (44%); ahora, quienes tienen tendencia a consumir la bebida con Dulcamara son el 89,9%, es decir, 158.944 individuos. Para argumentar la relación dependiente entre la Importancia de la existencia de la bebida con Dulcamara y su consumo, se realizó una tabulación cruzada con el programa estadístico SPSS en la que el Chi-cuadrado indica que sí hay relación.

Y considerando una probabilidad de consumo del 50%, la demanda potencial sería 79.472.

5. Análisis de la ejecución del Proyecto

Para satisfacer la demanda potencial de 79.472; será necesaria la adquisición de materia prima a través de proveedores mayoristas de pulpa de mora, hojas/tallos de Solanum Dulcamara L., agua purificada, azúcar y preservantes.

Con el fin de obtener bebidas de alta calidad se tendrá que contar con una planta debidamente acondicionada donde se ubicarán las maquinarias especializadas en elaboración de bebidas como cámara frigorífica, tanque de mezcla, filtro, homogenizador, pausterizador, aeroenfriador, envasadora- tapadora, etiquetadota, rinseadora, bomba suministro de agua y caldero; bajo la supervisión de personal capacitado en cuanto a calidad y proceso de la bebida.

Siendo la bebida con dulcamara un producto nuevo, la publicidad será una herramienta fundamental para posicionarla en la mente de los consumidores y darla a conocer a los guayaquileños. También, trabajando en conjunto y manteniendo buena comunicación con los canales de distribución; como lo son los centros naturistas en Guayaquil, se podrá alcanzar grandes logros con el fin de satisfacer necesidades del consumidor.

6. Factibilidad del Proyecto

Analizándose los ingresos y los costos pre- operativo, operativo y no operativo; se pudo determinar que el proyecto es factible obteniéndose un valor actual neto positivo y una tasa interna de retorno mayor a la tasa de descuento. Cabe recalcar, que a partir del cuarto año se comienza a recuperar la inversión inicial y a su vez, a generar ganancias.

7. Agradecimientos

Agradecemos al Ing. Marco Tulio Mejía (Director de Tesis), a la Msc. María Fernanda Morales (PROTAL- ESPOL), Msc. Sergio Sotomayor (Medicina Biológica –Naturista y Homeopatía; Universidad de Madrid), al Msc. Cristóbal Mariscal (Vicepresidente Administrativo- ESPOL), a la Msc. María Elena Romero. (Coordinadora IGEI- ESPOL), a la Msc. Ivonne Moreno (FEN – ESPOL) y al Msc. Néstor Alejandro (Fiscal ESPOL). A nuestras familias por su apoyo durante la realización del proyecto.

8. Referencias

[1] DE LA RUA A. (2003) *Todo sobre las frutas, hierbas y vegetales*, Editorial Printer Latinoamericana Ltda. páginas 10, 11.

[2] KOTLER P. y ARMSTRONG G. (2003), *Fundamentos de Marketing*, México PEARSON Prentince Hall; 6ta. Edición; páginas 278 – 432.

[3] MALHOTRA NARESH K. (2004), *Investigación de Mercados un enfoque aplicado*, México, PEARSON Prentice Hall, 4ta. Edición; páginas 386 – 494.

[4] PALILOW M. (1985), *El Gran Libro de las Plantas Medicinales*, Editorial EVEREST S.A. 7ma. Edición, p. 161.

[5] ROY A. LARSON (1996), *Introducción a la Floricultura*; México, AGT Editorial S.A.

[6] ECUAMEX@ 2006, EDWIN CEVALLOS: "BIRM, ECUADOR DEBE DEFENDER SU NOMBRE ANTE EL SIDA". Ecuador Inmediato. Extraído el 18 de Noviembre de 2008, Sección: Entrevista,http://www.ecuadorinmediato.com

[7] http://www.inec.gov.ec, INEC, Noviembre 2008

[8] http://www.ecuabirm.com, Birm. Noviembre 2008

[9] Pinto, W. (2008), El cultivo de mora mejora situación de fruticultores, El Universo. Extraído el 29 de Noviembre de 2008, Sección: El País, http://www.eluniverso.com.

9. Conclusión y resultados

Los productos naturales se han convertido en una opción medicinal cada vez más frecuente entre los enfermos debido a sus bajos costos y/o porque no se necesita de receta médica. Muchos guayaquileños tienen confianza en estos productos naturales, por lo que el mercado ofrece variedad de éstos nacionales y extranjeros.

Se escogió analizar la planta medicinal Solanum Dulcamara L. que ha obtenido durante los últimos tiempos gran acogida por sus supuestos beneficios medicinales y curativos tales como elevar el sistema inmunológico del organismo, proteger de enfermedades de tipo alérgica, cancerígena, hepática y gastrointestinal.

Adicionalmente, se recomienda el mejoramiento continuo en el proceso de elaboración de la bebida a través del control de calidad e innovación tecnológica. Así también, es necesario hacer campañas de información sobre la precaución en el consumo de Dulcamara para que no haya peligros por toxicidad y hay que acotar que la Dulcamara deberá ser tratada por un proceso de eliminación de residuos de fertilizantes, pesticidas y bacterias sumergiéndose en una solución de 10gr. de sulfato de magnesio por cada litro de agua durante una hora. La solución empleada para la limpieza se debe utilizar sólo una vez.