



Septiembre 2018 - ISSN: 1696-8352

TEMA:

TÉ DE MORINGA COMO ALTERNATIVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO ESPAÑOL

Autora:

Gisselle Carolina Tumbaco Calderón

Tutora:

Mgs. Mónica Villamar

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Gisselle Carolina Tumbaco Calderon y Mónica Villamar (2018): "Té de moringa como alternativa para la comercialización en el mercado español", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (septiembre 2018). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/09/temoringa-mercado-espanol.html>

RESUMEN

Ecuador es un país exportador por naturaleza, sus principales productos han sido bien vistos por comerciantes internacionales que logran hacer convenios para que estos bienes nacionales puedan ser consumidos en otros mercados, aprovechando esa pauta, se planteó la idea de crear un plan de exportación del té helado de moringa, esta planta que en la actualidad está generando altas expectativas en el medio por sus beneficios para la salud. Para la eficacia de la indagación, se estructuró un marco teórico compuesto por temas sobresalientes tales como exportación, sus métodos, el comercio

exterior y las relaciones bilaterales entre España y Ecuador; el marco metodológico estuvo conformado por las técnicas y métodos para la recolección de datos, además de la determinación de la población y de la encuesta, una vez estudiado estos puntos, se estructuró el plan de exportación.

Palabras Claves: plan de exportación, té de moringa, comercio exterior

ABSTRACT

Ecuador is an exporting country by nature, its main products have been well seen by international traders who manage to make agreements so that these national goods can be consumed in other markets, taking advantage of this pattern, the idea of creating a tea export plan was raised moringa ice cream, this plant that is currently generating high expectations in the environment for its health benefits. For the effectiveness of the inquiry, a theoretical framework composed of outstanding topics such as export, its methods, foreign trade and bilateral relations between Spain and Ecuador was structured; The methodological framework consisted of the techniques and methods for data collection, as well as the determination of the population and the survey, once these points were studied, the export plan was structured.

Keywords: export plan, moringa tea, and foreign trade.

INTRODUCCIÓN

Moringa se dice que es la nueva esperanza en los esfuerzos por minimizar la malnutrición y diversas enfermedades relacionadas. Las hojas de esta planta se ha informado que tienen altas cantidades de aminoácido esencial con el equilibrio correcto, así como altas cantidades de minerales y vitaminas (Rowlands, 2016). La evidencia anecdótica de las comunidades que utilizan moringa como alimento y hierbas, sugieren que las hojas no sólo proporcionan una buena nutrición, pero también se cree que suprimir la diabetes y la hipertensión en los adultos. Más informes definitivos sobre las propiedades de Moringa publicados por Jean Maulendbel (2015) indicaron que, hojas de Moringa contienen más vitamina A que en las zanahorias, más calcio que en la leche, más hierro que en las espinacas, más vitamina C que en naranjas, y más potasio que en los plátanos, y que la calidad de las proteínas de las hojas de Moringa rivaliza con la de la leche y los huevos. Además, Admas (2018), informó que, Moringa oleífera es muy importante por su valor medicinal. Varias partes de esta planta como las hojas, raíces, semillas, corteza, fruta, flores y vainas inmaduras actúan como estimulantes cardíacos y circulatorios, anti-inflamatoria, antihipertensivos, antidiabéticos y se emplean para el tratamiento de diferentes dolencias.

Por las condiciones tropicales, un método alternativo para desatar los grandes beneficios de esta planta es nutricionalmente importante para incorporarlo en una bebida refrescante. Dicha bebida no sólo aumentaría la beneficios nutricionales y de salud que Moringa se informa que tiene, sino que también ayudarán a satisfacer la recomendación de que las personas sanas moderadamente activos (incluidos los ancianos) deben consumir 1 litro a 1,5 litro de agua por cada 1.000 kilocalorías gastado. Esto es fácilmente alcanzable por beber agua o bebidas y bebiendo cantidades de una bebida Moringa. Las hojas ayudará a aprovechar sus propiedades beneficiosas para el consumidor (Macher, 2018).

Objetivo general.

- Desarrollar un plan de exportación del té de moringa al mercado de Madrid, para contribuir a que la empresa “MorinVital S.A”, mejor sus ventas, a través de la comercialización de su producto en un país extranjero a través de un estudio cuantitativo y cualitativo.

Desarrollo

Moringa oleífera: Distribución, la composición de nutrientes y usos

Moringa oleífera tiene su origen en Arabia y la India. Hoy en día el árbol es todo lo largo de los trópicos, desde el sur de Asia a África Occidental (Blanco, 2017). Es más visible en algunas partes de Oriente y Sudáfrica. Ahora también se encontrando su camino en los jardines en muchas islas del Pacífico, es decir, desde Kiribati a las Marianas del Norte.

Hay alrededor de 13 especies de árboles de Moringa en la familia Moringaceae. Moringa oleífera es la especie más ampliamente conocidos. Moringa oleífera se ha defendido como una excelente fuente indígena de proteína altamente digestible, Ca, Fe, vitamina C, y los carotenoides (Soto, 2015). Veinte y cinco (25) gramos diarios de Moringa Leaf Powder darán las siguientes cantidades diarias recomendadas: Proteína 42%, Calcio 125%, Magnesio 61%, Potasio 41%, Hierro 71%, Vitamina A 272%, y la vitamina C 22% (Ramachandran et al., 1980).

Cevallos (2017), indicó que para las mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, hojas de Moringa y las vainas pueden hacer mucho para preservar la salud de la madre y transmitir fuerza al feto o la lactancia. El cien por porción gramo de hojas podría proporcionar una mujer con más de un tercio de su necesidad diaria de calcio y dar a sus importantes cantidades de hierro, proteínas, cobre, azufre y vitaminas B.

Según Deras (2017), los muchos usos para Moringa incluyen: forraje (hojas y tratada semilla-torta), el biogás (de hojas), fertilizantes (semilla-torta), nutriente foliar (jugo exprimido de las hojas), abono verde (de las hojas), goma (de troncos de árboles), jugo-

clarificador miel y caña de azúcar (semillas en polvo), miel (néctar de las flores), la medicina (todas las partes de la planta), las plantas ornamentales, biopesticida (incorporación al suelo de hojas para evitar que las plántulas damping off), la pulpa (madera), cuerda (corteza), tanino para el curtido de pieles (corteza y las encías) y de purificación de agua (polvo de semillas).

Preparación del té

El cien gramos (100 g) de fresco tierna Moringa oleifera hojas despojado de las ramas se lavaron a fondo en agua del grifo, se lava posteriormente en solución estéril (mezcla de volúmenes iguales de ácido cítrico al 5% y metabisulfito de sodio) y se lavó de nuevo con tratados agua (hervida a 100oC y enfriada). A continuación, se palideció en agua caliente, 90oC durante 10 minutos (Maldonado, 2014) y arrastrando las palabras usando un mezclador de laboratorio comercial limpia con doscientos mililitros (200 ml) de agua tratada (hierve a 100 ° C y enfriado) a baja velocidad de 18.000 rpm durante 2 minutos. Se determinó el volumen de agua utilizado en la extracción después de los experimentos preliminares en agua: peso de la relación de las hojas para la mezcla. Finalmente, la suspensión se filtró a continuación utilizando un paño de queso esterilizada para obtener el extracto.

Materiales y métodos

El diseño de la investigación se basó en la estructura que el presente trabajo necesitaba para poder ser eficaz en lo referente a la recolección de información, para ello se hizo menester ubicar el planteamiento del problema, luego de eso estipular el enfoque de la indagación, establecer la modalidad de la misma, por consiguiente se establecieron los tipos de investigación a aplicar, además de identificar los instrumentos que servirían para acoplar la información y que esta sea procesada de tal manera que sus datos fueran directos para el desarrollo de la propuesta (Descartes, 2013).

La finalidad del diseño de la investigación era que la autora pueda conocer con total veracidad la globalización del tema, que sus conocimientos fueran profundos y explorar las diversas propuestas que podrían ser aplicadas.

El método teórico, radicó en el sustento literario del mismo, es decir, investigación bajo fundamentación de autores que permitan explorar lo referente al comercio exterior, la situación actual entre Ecuador y España así como los tipos de exportación.

El método matemático se aplicó debido a que la información recolectada tuvo que ser procesada y transformada en datos específicos que permitieron determinar cada una de las posibles situaciones que debían ser plasmadas en la propuesta.

A través de la investigación descriptiva se pudo detallar cada uno de los aspectos y puntos de vista de los objetos bajo estudio en cuanto a la necesidad de diseñar una empresa productora y comercializadora de té de moringa como aporte a mejorar la salud de las personas en general, buscado obtener información que proporcione al investigador el nivel de aceptación por parte del grupo objetivo.

La población a considerar son los habitantes de Madrid, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas de España (2017), existe una población actual de 6.424.275, por ende se considera una población infinita ya que pasa de los 100.000 individuos.

Discusión

Los consumidores aceptan el producto siempre y cuando estos tengan una preparación idónea que no sea dañino para su salud. La comercialización del té de moringa en el mercado de Madrid es viable, debido a que su consumo es de nivel alto, pero para ello debe existir un importador que sepa o mantenga todos los conocimientos necesarios para la introducción de este tipo de producto.

Los agentes aduaneros deben ser profesionales en todo ámbito, así se asegurara de que el producto no presente ningún tipo de problemas para su comercialización en el medio extranjero. No existen barreras de exportación, sin embargo la empresa misma puede ponérsela sino atiende estos procesos de forma adecuada.

Existen empresas importadoras y exportadoras con alto nivel de conocimiento sobre la comercialización de estos productos, es importante que se haga un concurso para determinar al mejor

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Se analizó la oferta exportable y la demanda del mercado en destino, donde se pudo constatar que el producto en sí como té helado de moringa, mantiene un interés en su consumo, ya que este tipo de producto es altamente consumible por ser bebida hidratante. Eso sí es indispensable que exista una aclaración de las ventajas de consumir esta planta como infusión, para que su acogida sea aún mayor.
- Se determinó el mercado idóneo para la comercialización de té de moringa a través de un estudio exhaustivo, el cual se pudo constatar que es el mercado de Madrid, debido a que las relaciones bilaterales entre Ecuador y España ha resultado favorable durante los últimos años, abriendo así el camino para que la comercialización de este producto nacional sea todo un proyecto viable.
- Se elaboró el plan de exportación aplicando procesos, normativas y parámetros establecidos por en el mercado de Madrid, donde cada parte del plan mantiene las especificaciones técnicas para la correcta exportación, además mantiene un análisis financiero donde se puede demostrar la factibilidad del proyecto a aplicar.

Recomendaciones

- Establecer convenios con marcas internacionales para que la marca nacional pueda ser exportada a otros países donde el consumo del té sea en mayor cantidad.
- Establecer un plan de marketing que permita la presentación del producto a mayor escala, además de que exista una transparencia ante el consumidor, donde pueda notar la forma de producción, su identidad y las propiedades que contiene dicho producto final.
- Reestructurar el plan de exportación cada 5 años, para fomentar las relaciones comerciales internacionales y pueda existir una mayor proyección en las ventas.

Bibliografía

- Adams, M. (2018). *Moringa*. Madrid: ESIC.
- Blanco, M. (2017). *Flora de Moringa en Filipinas*. México: Díaz de Santos.
- Cevallos, F. (2017). *Creación de una línea de productos alimenticios artesanales a base de moringa*. Guayaquil. : Universidad Salesiana.
- Deras, M. (2017). *Formulación y métodos de conservación de una bebida*. Bogotá: Norma.
- Descartes, R. (2013). *Discurso del método*. Buenos Aires: Colihue.
- Macher, M. (2018). *Método verdadero de la medicina ancestral*. Madrid: ESIC.
- Maldonado, B. (2014). *Composición fenólica y capacidad antioxidante de las infusiones de hoja de Moringa*. Barcelona: Revista Scielo.
- Meulenbeld, J. (2015). *Producción de Moringa*. México : Limusa.
- Rowlands, C. (2016). *La moringa, el árbol milagroso*. Mexico: Limusa.
- Soto, J. (2015). *Plantas medicinales*. Madrid: Díaz de Santos.

<https://sis.redsys.es/sis/pago3DSecure;jsessionid=0000RIMH2->

J6O4d6lhHfNVFUcrk:1bc077oj9