

RESUMEN EJECUTIVO

Rose sal es un emprendimiento que plantea una alimentación diferente más equilibrada y busca concientizar al consumo moderado de sal, por lo que ofrece su producto a base de la materia prima sal rosada que se encuentra dentro del departamento de Tarija, específicamente en la provincia O'Connor, para lo que propone la creación de una planta procesadora de esta materia prima en la zona local

La sal rosada es muy apreciada a nivel mundial, primero conocida por los yacimientos que se encuentran en la cordillera del Himalaya y en 2006 la sal que se encuentra en Bolivia, fue dada a conocer a nivel mundial con características similares, ese año la sal rosada boliviana llegó a exportarse como materia prima por un valor de más de 80.000 \$us en un volumen de 427 mil kg, a países como Japón, Brasil, Taiwán y Alemania.

Lo que se pretende es dar un giro a este negocio, elaborar productos terminados con valor agregado, y procesados en Tarija. Viendo el potencial de negocio que tiene la sal rosada, en los últimos años se crearon nuevas microempresas dedicadas a su procesamiento, principalmente ubicadas en ciudades como La Paz, Santa Cruz y Cochabamba. En Tarija sin embargo se comercializa en bruto y poco a poco surge el interés de procesar y elaborar diferentes productos a base de sal rosada.

El negocio de Rose Sal se centra en aprovechar sus activos fijos que se encuentran en la zona de extracción de la materia prima, y levantar una planta procesadora de sal a pocos metros de los yacimientos, esto afectaría directamente al costo de producción creando una ventaja competitiva en el precio final del producto terminado.

El plan de marketing bien elaborado permitirá posicionarse en el 50 % de las familias consumidoras de productos naturales y orgánicos, que representan un 20 % del total de la población de Tarija, es decir un 10% de las familias de la población de Tarija se define como el mercado meta que debe ser trabajado por Rose Sal.

Una buena armonía en las etapas del proceso de producción y la implementación de un control de calidad organoléptico permitirán a Rose Sal, disminuir las pérdidas por manipulación de materia prima en la línea de producción en un 1% y contar con un producto de calidad sin la pérdida de sus atributos naturales.

La inversión necesaria para la puesta en marcha de la planta procesadora es de Bs: 54,779 la misma que es recuperable en un plazo de 2 años y 10 meses con una tasa de rendimiento del 27% anual. Si se trabaja en cumplir las ventas proyectadas para el primer año en aproximadamente 29,000 unidades o 21 toneladas de sal, encontraremos rentabilidad en el negocio a partir del primer año y después del tercer año con ventas superiores a 30,000 u obtendremos rendimientos sin costo de capital.

1.1. ANTECEDENTES

Tú eres tan importante para tu salud como ella lo es para ti.-Terri Guillemets.

El consumo de la Sal es imprescindible en cualquier cocina, con el tiempo se convirtió en un ingrediente muy común; pero sus excesos han ocasionado muchas muertes, razón por la que hoy en día su ingesta es controlada por organizaciones internacionales.

Se presentan varios sustitutos a esta sal común, uno de ellos es un tipo de sal conocida como “sal rosada” que contiene varios atributos beneficiosos para el ser humano, estos atributos se fueron comprobando en los últimos años. Es requerida en varios países, y a un precio muy elevado, debido a que se encuentra en muy pocos lugares del mundo, en Bolivia existen reservas de este mineral, específicamente en el departamento de Tarija, lo que hace importante hacer llegar esta sal a las cocinas de los hogares como un sustituto saludable.

“¹Las piedras de sal tienen su origen paralelo a la tierra porque su formación data de 250 millones de años (el hombre apareció aproximadamente 2 millones de años) cuando los mares primarios cubrían la superficie del planeta. Allí, donde el agua tenía menos profundidad y donde el sol evaporo el agua, quedo la sal en forma de cristales de sal.

Poco a poco, el viento las fue cubriendo de polvo y tierra y los movimientos terrestres los fueron tapando con piedras y rocas. Por eso, hoy se extrae la sal de las profundidades de la tierra en minas de difícil acceso,

La sal que debemos evitar o por lo menos disminuir su ración diaria es la sal común de mesa.

Esta sal está constituida por una molécula estable de átomos de sodio y cloro, es muy refinada y por lo tanto esta despojada de elementos biológicamente útiles. En cambio la sal rosada, proveniente de las montañas del Himalaya y de la cordillera de los Andes, es un cristal de roca, que contiene, además del cloruro de sodio, alrededor de 84 minerales.

¹Extracto de la revista integral publicado por **Carlotta Bernardini** (dietista y naturopata) en el INSTITUTO DE TERAPIAS ENERGÉTICAS de España, referida a la sal rosada del Himalaya y de los Andes. En su sección *Origen y Beneficios de la Sal Rosa* en su página oficial www.terapiasenergeticas.org

Estos variados minerales y oligoelementos son los mismos que se encuentran en el plasma de los seres vivos y siendo de un tamaño muy pequeño, pueden ser asimilados fácilmente por nuestras células. Esta afinidad con los fluidos internos y la sangre beneficia el balance electroquímico y equilibra el pH.”

En Tarija las vetas de sal están ubicadas en la comunidad de Taquillos - Provincia O'Connor; actualmente son dos concesionarias las que operan en el lugar: (“**Martin Olguita**”, de propiedad de Humberto Mendoza., “**San Luis**”, de Ademar D’Arlach y **Yuqueporo** de Eduardo Vargas) El boom de la explotación de este mineral surgió a comienzos del 2010, a raíz de que los japoneses descubrieron la existencia de reservas en Bolivia y empezaron a comprar en grandes cantidades de las concesiones, a consecuencia el precio de la sal llegó a quintuplicarse, anteriormente la explotación estaba dirigida para el ganado vacuno.

Actualmente son pocas las empresas en Bolivia que venden la sal rosada como producto directo al consumidor final (una de ellas es *Monte Sal*)

1.2. JUSTIFICACIÓN

- Justificación Teórica

El modelo de plan de negocios aplicado a la implementación de una planta procesadora y comercialización de sal rosada, es importante para obtener un norte, planificar y definir objetivos, permite hacer correcciones y modificaciones de las actividades, elaborar planes estratégicos Y un aspecto muy importante; servirá como fuente de información para inversionistas, entidades bancarias y otras organizaciones financieras, respaldado por la aplicación de conceptos administrativos, (investigación de mercados, marketing, finanzas, etc.). Sustentados por fuentes bibliográficas que se exponen al final del documento.

Llevado a la realidad el plan de negocios permitirá a las familias tarijeñas contar con un producto que mejorara su salud, como lo es la sal rosada, respaldado por certificados de inocuidad, evitando problemas que conllevan el consumo excesivo de sal común.

- **Justificación Práctica**

Un plan de negocio aportara con datos e información suficientes para implementar una planta procesadora de sal rosada. Un análisis de los resultados que se obtengan servirá como guía para la elaboración de estrategias de comercialización, proveerá conocimientos de normas y procedimientos, que permitirán llevar un producto saludable y de calidad a la población y que aporte no solo al desarrollo social, sino económico y financiero, del departamento de Tarija

- **Justificación Social**

Los resultados que se obtengan del plan de negocio beneficiaran directamente a los empresarios interesados en la implementación de la planta de procesamiento y comercialización de sal rosada, e indirectamente una vez creada la planta, a la población en general de la ciudad de Tarija que se beneficiaran de los atributos de salud y sabor de este tipo de sal.

1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.3.1. Identificación del problema

El consumo de sal es necesario para el cuerpo humano, que necesita sodio como electrolito para su hidratación y un equilibrio celular.

No se conocen datos oficiales del impacto de la sal en la salud pública. El Ministerio de Salud anuncio un mecanismo para normar el consumo de sal en Bolivia, ante los efectos nocivos por la ingesta excesiva del producto. Además, se buscan alternativas para yodar otros alimentos.

-Hay una contradicción por que se promociona el consumo de más sal yodada y a la par buscamos reducir el consumo excesivo-, explico Sandra Villalpando, responsable del programa de Enfermedades no Transmisibles (fuente: periódico la razón 2013)

Desde el 2013 muy poco se avanzó hasta la fecha en cuanto al tema del excesivo consumo de sal, aunque actualmente, y debido a la ingesta en exceso de la sal en américa latina, se abrió hace unos años una “cruzada” contra el salero en la mesa, una

medida que la OPS considera una de las más efectivas y que se ha extendido por países como Uruguay, **Bolivia**, Panamá y Argentina, para evitar que las personas añadan más de ese ingrediente a preparaciones que ya lo contienen. En estos países un millar de restaurantes acepto retirar los saleros de sus mesas.

El centro de la problemática está en la refinación industrial de la sal común, a fin de conseguir máxima pureza en la producción de cloruro de sodio, no solo como saborizante sino como conservante, que a largo plazo es un peligro para la salud.

Si concentramos el consumo de sal en el contexto boliviano, no podemos dejar de citar la gran reserva de sal que tenemos en Bolivia; el salar de Uyuni, y otras salinas del lugar (Coipasa, Garci Mendoza), estas sales extraídas del suelo para ser consumidas debe necesariamente ser refinada y seguir diferentes procesos químicos.

“²Se estima que el consumo nacional de sal es de 30.000 toneladas al mes y de las mismas en Oruro se producen 28.000 toneladas, es decir el 93,3%. Todas estas empresas se rigen bajo normas de producción específicos”, entre sus principales usos están:

- **sal para consumo humano**
- Sal para ganado
- Sal para artesanías
- Sal para la industrial
- Sal para spas

El factor más importante para el consumo de la sal común es su precio, que de fábrica es bajísimo, llegando a costar el paquete de “³40 kg de sal fina de mesa a Bs. 20 (0.5 bs el kilo) y llegando al consumidor final a Bs. 1 y 1.50”. A diferencia de la sal de roca (rosada) que tiene un costo (en, l bruto) aproximadamente de Bs. 60 el qq (1.30 kg), según refieren los pobladores del lugar.

² Según el presidente de la Asociación de Industriales Salineros de Oruro, Héctor Loayza Cartagena en su informe al periódico La Patria, es su sección (minería al día) ver Anexo N° 2.

³ Datos otorgados por la Asociación de Industriales Salineros de Oruro y consulta en tiendas y mercados de Tarija

La sociedad actual, va tomando conciencia de a poco, sobre el cuidado de la salud a través del consumo de productos saludables. Sin embargo, la gran mayoría pone resistencia a estos cambios por temas de costumbre y/o precios

El consumo recomendado de sal según la OPS. (Organización Panamericana de la Salud), debe ser menor a 5 gramos por día, que es lo que el cuerpo humano requiere como máximo. Según esta organización en su página oficial; el consumo de los países integrantes, de la cual Bolivia es parte, supera los 7 gramos incluso llegando a los 12 gramos por día, estamos hablando que la sal es imprescindible en las familias, siendo la sal común la más consumida y dañina al mismo tiempo.

Por lo tanto hay oportunidad de negocio para la sal rosada dirigida a personas que buscan mejorar su salud, un tipo de sal que aporta minerales beneficiosos, contiene propiedades depurativas y equilibra el organismo.

Existen varios tipos de sal, pero como diferenciarlas con la sal rosada:

La sal rosada es más sana porque no tiene tratamiento químico de secado ni adición de yodo.

La sal rosada tiene varios ⁴*oligoelementos* en baja concentración (uno de ellos yodo natural) que el organismo los metaboliza con facilidad y los aprovecha mejor.

La cercanía y disponibilidad de sal rosada en Tarija es una motivación por hacer llegar este tipo de sal a las mesas de las familias tarijeñas, que por sus atributos es de gran aporte a mejorar la salud de todas las personas, incluso las que sufren de problemas de riñones y presión arterial.

La demanda consistente de sal que es imprescindible en la dieta de las personas, los beneficios y daños que provocan su consumo diario, es un aspecto relevante para la formulación del plan de negocio para la creación de un planta procesadora y comercializadora de sal rosada y su posterior implementación.

⁴ Ver anexo N° 1 de composición química

Entonces es importante para el bienestar del ser humano, sustituir el consumo de la sal común, por otro tipo de sal con mayores beneficios a la salud y atributos de sabor en el mercado de la ciudad de Tarija.

1.3.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Estas grandes reservas de sal rosada que se tienen en Tarija, presentan una gran oportunidad de negocio, este tipo de sal es muy requerida en otros países por sus grandes beneficios, razón por la cual la mayor parte de la explotación de este mineral está dirigida a la exportación en bruto.

En Bolivia, particularmente en Tarija aún no se le da el valor merecido para su consumo, principalmente por la falta de conocimiento de su composición y atributos, cabe mencionar que la demanda de sal de mesa de la ciudadanía está ampliamente cubierta por la sal común, principalmente por el precio, que es muy accesible.

Es imprescindible poner en consideración de la ciudadanía, los grandes beneficios que posee la sal rosada para la salud, y la disponibilidad del mineral en Tarija, y partir de ese enfoque, crear un producto elaborado naturalmente para su consumo diario.

1.3.3. Formulación del problema

En base a todo lo mencionado anteriormente, surge la necesidad de sustituir la sal común por la sal rosada, presentando un plan de negocio que contribuya con este sentido, razón para formular el problema encontrado de la siguiente forma:

¿Cuáles son las oportunidades y condiciones de mercado reales que posibiliten la viabilidad de instalar una planta procesadora de sal rosada?