

“Estrategia de posicionamiento del refresco natural Guaytambucha en la zona centro del país y estudio de impacto.”

Vinueza, Luis I; Yépez, Ambar², Salinas, Andrés³
Instituto Superior Tecnológico Bolívar, Ambato, Ecuador

Resumen: La kombucha es una infusión que se prepara con té y se fermenta con SCOBY, una simbiosis de levaduras y bacterias. Conoce las propiedades que se le atribuyen y cómo elaborar en casa esta alternativa a los refrescos. La kombucha o kombuchá es una bebida probiótica de origen asiático, ligeramente alcohólica y efervescente, endulzada, obtenida por la fermentación, generalmente de la infusión de hoja de té (*Camellia sinensis*) por un consorcio de bacterias y levaduras (SCOBY, Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). Visto por muchos como un refresco natural, la kombucha ha demostrado ser un producto que responde no solo a la creciente demanda de estilos de vida más saludables, sino también a la tendencia emergente de alimentos funcionales y fermentados. Su consumo se ha asociado con una amplia gama de efectos beneficiosos para la salud, como inmunoestimulantes, antioxidantes, antimicrobianos, hepatoprotectores y anticancerígenos, entre otros. Aunque estas potencialidades no están clínicamente confirmadas, los resultados experimentales in vitro sugieren que su introducción en la dieta podría ser útil para prevenir o tratar algunos estados patológicos y promover la salud y el bienestar general del individuo. En este contexto, el presente artículo tiene como objetivo revisar los principales componentes químicos y biológicos de la kombucha, sus potenciales efectos preventivos y terapéuticos, así como los riesgos asociados con una producción inadecuada o un consumo excesivo.”

Palabras clave: Té, Kombucha, Refresco, natural, bebida, fermentación.

ICT Tool That Supports The Process Of Teaching Reading To Positioning strategy of the Guaytambucha natural soft drink in the central area of the country and impact study

Abstract: Kombucha is an infusion that is prepared with tea and fermented with SCOBY, a symbiosis of yeast and bacteria. Learn about the properties attributed to it and how to make this alternative to soft drinks at home. Kombucha or kombuchá is a probiotic drink of Asian origin, slightly alcoholic and effervescent, sweetened, obtained by fermentation, usually from the infusion of tea leaf (*Camellia sinensis*) by a consortium of bacteria and yeasts (SCOBY, Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). Seen by many as a natural soft drink, kombucha has proven to be a product that responds not only to the growing demand for healthier lifestyles, but also to the emerging trend for functional and fermented foods. Its consumption has been associated with a wide range of beneficial health effects, such as immunostimulants, antioxidants, antimicrobials, hepatoprotectors and anticancer agents, among others. Although these potentialities are not clinically confirmed, in vitro experimental results suggest that its introduction into the diet could be useful to prevent or treat some pathological states and promote the health and general well-being of the individual. In this context, this article aims to review the main chemical and biological components of kombucha, its potential preventive and therapeutic effects, as well as the risks associated with inadequate production or excessive consumption.

Keywords: Tea, Kombucha, Refreshment, natural, drink, fermentation.

1 INTRODUCCIÓN

Esta magnífica bebida aún no es muy conocida en nuestro país, pero falta poco para que su éxito se asiente. La kombucha es originaria de China (Dinastía Tsin, 221 a. C.), pero debido a su peculiar sabor y textura, así como a la cantidad de propiedades beneficiosas que posee para la salud, su fama se ha ido

extendiendo por Japón, Rusia, América y Europa.

Kombucha es una fermentación tradicional de té endulzado, que implica una simbiosis de especies de levadura y bacterias de ácido acético. A pesar de los informes de diferentes especies de levadura que se asocian con la

fermentación, se sabe poco de la ecología cuantitativa de las levaduras en Kombucha. Usando agar con extracto de malta suplementado con oxitetraciclina, las levaduras se aislaron de cuatro productos Kombucha disponibles comercialmente y se identificaron usando pruebas bioquímicas y fisiológicas convencionales. Durante la fermentación de cada uno de los cuatro productos, se enumeraron las levaduras tanto de la película celulósica como del licor de la Kombucha (TEOH, 2004)

Quienes lo elaboran solo utilizan plantas de cultivo ecológico y tecnología avanzada para filtrar y vitalizar el agua. Durante la fermentación y procesos de oxidación, el hongo se alimenta de la pulpa de la fruta (manzana y durazno) a cambio, como si fuese una diminuta fábrica bioquímica, produce otras sustancias, las cuales se dice son las que le brindan el valor a la bebida: ácido Glucurónico, ácido L-Láctico, vitaminas, aminoácidos, sustancias antibióticas y otros productos. obteniendo así una excelente kombucha lista para tomar. (Natural, 2018).

Las principales industrias dedicadas a la producción de bebidas refrescantes en el país centran la actividad industrial en producir bebidas artificiales, las que resultan perjudiciales para la salud de los consumidores, es por ello, el interés de investigar la elaboración de una bebida refrescante, saludable y natural a partir de té de “kombucha”, el mismo que ha demostrado ser beneficioso para el ser humano por producir, durante su fermentación, metabolitos como: vitaminas, enzimas y ácidos orgánicos.

La bebida fermentada de “kombucha” y convertida en la marca Guaytambucha al ser cien por ciento natural, se vende como producto elaborado en el centro del país, donde tiene una acogida, pero en Ecuador, de momento existen pocas empresas dedicadas a la producción y comercialización de la bebida, siendo únicamente elaborada de manera doméstica por un número limitado de personas conocedoras de los beneficios del té de Kombucha.

2

MARCO TEÓRICO / METODOLOGÍA

Los mecanismos empleados e implementados en estudios de alcance descriptivo y cuantitativo; son descriptivos porque tienen como objetivo dar respuesta y sentido al por qué de los sucesos, por otro lado, son cuantitativos por la ejecución de un estudio de mercado que refleja un punto de vista real del sector o mercado en el cual se planea lanzar un producto, esto se lleva a cabo con el propósito de recolectar datos primordiales en la realización y posteriores análisis. Esto se realizará con la finalidad de posicionar la marca de nuestra bebida refrescante “Guaytambucha” por medio de una campaña publicitaria coordinada.

La investigación de campo es la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias para un propósito específico. Es un método cualitativo de recolección de datos encaminado a comprender, observar e interactuar con las personas en su entorno natural.

Se recopila directamente de fuentes originales, lo que proporciona un alto control sobre la naturaleza y la cantidad de datos recopilados, lo que a menudo resulta en un mejor conocimiento que las compañías pueden usar para tomar decisiones comerciales inteligentes.

Investigación publicitaria: consiste en la obtención de información con el fin de llevar a cabo un proceso de toma de decisiones comerciales.

Posicionamiento: Realizaremos un análisis de las ventajas y desventajas competitivas que presenta la Guaytambucha, de manera que seamos capaces de encontrar un lugar en el mercado en el que podamos posicionarnos y a través del cual resultemos reconocibles para nuestro target.

En la etapa de desarrollo de las ideas de nuestra campaña, se aplicará distintos tipos de estudio para asegurar que nuestras percepciones coinciden con las del público:

Prueba y Concepto: identificaremos de manera clara las oportunidades de mercado y las de diferenciación con respecto a otras marcas.

Prueba de Packaging, Nombre y Logotipo: consiste en un acercamiento al consumidor para valorar si la Guaytambucha tendrá un impacto positivo sobre nuestro target, si se comprende y si se aceptan los distintos elementos que componen nuestro producto.

Prueba de Concepto Publicitario: realizaremos un acercamiento al consumidor para valorar si el concepto de la Guaytambucha que hemos elegido para nuestras campañas o acciones se entiende con claridad, y si llevará a la compañía a conseguir los objetivos estratégicos planteados en la primera fase.

Pretest Publicitario: una vez terminadas nuestras comunicaciones, se testean con los consumidores potenciales para analizar el impacto y su capacidad de alcanzar los objetivos.



3 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

No obstante, aunque el proyecto se refleje rentable debemos tener en cuenta la fuerte competencia que tenemos en el mercado de bebidas naturales, igual marcas que ya se encuentran bien posicionadas en la mente de los consumidores.

El uso de la publicidad ATL ya que nos sirve para llegar a más público sin necesidad de una segmentación fija. La publicidad impresa mejora el posicionamiento de la marca en el mercado. Mediante este medio se puede activar la sensibilidad motivacional en el usuario llamando su atención, dándole interés por la marca generándole el deseo hacia la adquisición del producto deseado.

4 CONCLUSIONES

- Una vez elaborado el estudio y el análisis de marketing promocional los estudios preliminares determinan que la situación actual del mercado es ideal para seguir posicionado la marca "Guaytambucha" asegurando una alta rentabilidad.
- La demanda en este tipo de mercado ha experimenta un continuo crecimiento durante los últimos años, con lo cual la principal estrategia de posicionamiento es calidad del servicio publicitario a precios accesibles.
- Considerando el objetivo de este estudio, la estrategia de posicionamiento de la marca Guaytambucha cumplió con el alcance deseado y las expectativas propuestas; es decir, empleando el adecuado uso de las técnicas merchandising, su la marca se plasma en la mente de los consumidores.

5 REFERENCIAS

- Ballesteros, R. (2013). Plan de marketing. Bogota: Eco Ediciones.
- Danesi, M. (2006). Brands. Londres: Routledge.
- Fernandez, D. (2018). Plan de negocio para la creación de una cafetería orgánica especializada en café de Kombucha como alternativa curativa y energizante en el distrito del Cercado-Arequipa. UNSA INVESTIGA, 9465.
- GREENWALT, C., STEINKRAUS, K., & LEDFORD, R. (2000). Kombucha, el té fermentado: microbiología, composición y efectos para la salud. Revista de protección de alimentos. Revista de protección de alimentos, 976-981.
- Natural, P. d. (2018). Kombucha, el elixir secreto de la salud. Obtenido de <https://naturalrevista.com/kombucha-el-elixir-secreto-de-la-salud/>
- TEOH, A. L. (2004). Ecología de levadura de fermentación de Kombucha. Revista Internacional de microbiología de alimentos, 95, 119-126.
- Velilla, J. (2010). Branding. Tendencias y retos en la comunicación de marca. UOC.