

# Índice

## CAPITULO 1. JUSTIFICACIÓN

1.1	PROBLEMÁTICA	6
1.2	HIPÓTESIS	7
1.3	JUSTIFICACIÓN	8

## CAPITULO 2. ESTUDIO DEL MERCADO DE CONSUMO

2.1	DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD DE SATISFACER	10
2.2	SEGMENTACIÓN DEL MERCADO	10
2.3	SELECCIÓN DEL MERCADO META	12
2.4	PROCESO DE INVESTIGACIÓN	13
	2.4.1 CUANTIFICACIÓN DEL UNIVERSO	13
	2.4.2 DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA	16
	2.4.3. DISEÑO DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN	17
2.5	DETERMINACIÓN DEL SUJETO MUESTRA	19
	2.5.1 SUJETO MUESTRA	19
	2.5.2. PLA DE MUESTREO	19
	2.5.3 TRABAJO DE CAMPO	19
2.6	CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN	20
2.7	ANÁLISIS DE LA OFERTA	32
2.8	PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INDUSTRIAL	35
	2.8.1 VARIABLES	35
	2.8.2 PROYECCIÓN DEL CRECIMIENTO POBLACIONAL	37
2.9	ESTRATEGIA DE MERCADOTECNIA DE LA EMPRESA	39
	2.9.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	39
	2.9.2 MARCA DEL PRODUCTO	40
	2.9.3 DISEÑO DE LA ETIQUETA Y LOGOTIPO	40
	2.9.4 PRECIO	42
	2.9.5 PROMOCIÓN DEL PRODUCTO	43
	2.9.6 COMERCIALIZACIÓN	45
	2.9.7 CANALES DE DISTRIBUCIÓN	46
2.10	PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DEL PRODUCTO	47

## CAPÍTULO 3. ESTUDIO DE DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

3.1	MATERIAS PRIMAS BÁSICAS	50
	3.1.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS BASICAS	50
	3.1.1.1 MANGO	50
	3.1.1.2 PIÑA	54
	3.1.1.3 AZÚCAR MORENA	58
	3.1.1.4 CHILE PIQUIN	60
	3.1.1.5 AGUA PURIFICADA	62
	3.1.2 PROVEEDORES DE LAS MATERIAS PRIMAS BASICAS	63
	3.1.2.1 MANGO	63
	3.1.2.2 PIÑA	64
	3.1.2.3 AZÚCAR MORENA	65
	3.1.2.4 CHILE PIQUIN	66
	3.1.2.5 AGUA PURIFICADA	66
3.2	MATERIAS PRIMAS SECUNDARIAS	67

3.2.1	CARACTERISTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS SECUNDARIAS	67
3.2.1.1	BOLSAS DE CELOFAN	67
3.2.1.2	BOTES DE PET	68
3.2.1.3	ETIQUETAS DE CARTÓN	68
3.2.1.4	ETIQUETAS DE CALCAMONÍA	69
3.2.1.5	CAJAS DE CARTÓN	69
3.2.2	PROVEEDORES DE LAS MATERIAS SECUNDARIAS	70
3.2.2.1	BOLSAS DE CELOFAN	70
3.2.2.2	BOTES DE PET	71
3.2.2.3	ETIQUETAS DE CARTÓN	72
3.2.2.4	ETIQUETAS DE CALCAMONÍA	72
3.2.2.5	CAJAS DE CARTÓN	73
3.3	TABLA DE INSUMOS PARA EL MANGO	75
3.3.1	PROPORCIONES DE MATERIAS PRIMAS PARA EL MANGO	75
3.3.2	PROPORCIONES DE MATERIAS PRIMAS PARA LA PIÑA	79

#### **CAPÍTULO 4. DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA PLANTA**

4.1	CARACTERISTICAS DEL MERCADO DE CONSUMO	83
4.2	CARACTERISTICAS DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO	83
4.3	ECONOMÍAS A ESCALA	83
4.4	DISPONIBILIDAD DE RECURSOS FINANCIEROS	84
4.5	CARACTERISTICAS D ELA MANO DE OBRA	84
4.6	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN	85
4.7	POLÍTICA ECONÓMICA	85
4.8	DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA	85

#### **CAPÍTULO 5. LOCALIZACIÓN DE LA PLANTA**

5.1	LOCALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS MERCADOS DE CONSUMO Y ABASTECIMIENTO	89
5.2	DISPONIBILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LA MANO DE OBRA	89
5.3	FACILIDADES DE TRANSPORTE	90
5.4	DISPONIBILIDAD D ENERGÍA ELÉCTRICA Y COMBUSTIBLE	90
5.5	FUENTE DE SUMINISTRO DE AGUA	91
5.6	FACILIDADES PARA ELIMINACIÓN DE DESECHOS	91
5.7	DISPOSICIONES LEGALES, FISCALES O DE POLÍTICA ECONÓMICA	91
5.8	SERVICIOS PÚBLICOS DIVERSOS	91
5.9	CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS	91
5.10	ACTITUD DE LA COMUNIDAD	92
5.11	MACROLOCALIZACIÓN	92
5.12	MICROLOCALIZACIÓN	92
	5.12.1 ALTERNATIVAS DE MICROLOCALIZACIÓN	92
	5.12.2 EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS DE MICROLOCALIZACIÓN	94
5.13	MICROLOCALIZACIÓN	96

#### **CAPÍTULO 6. INGENIERÍA DE PROYECTO**

6.1	EVALUACIÓN TÉCNICA DE LAS MATERIAS PRIMAS	99
-----	---	----

6.2	OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS, PROCESOS Y PATENTES	99
6.3	SELECCIÓN DEL PROCESO O SISTEMA DE PRODUCCIÓN	101
6.4	CONFIRMACIÓN O ADAPTACIÓN TÉCNICA DEL PROCESO	103
6.4.1	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	104
6.5	DIAGRAMAS DE FLUJO	110
6.6	ELABORACIÓN DE BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA	114
6.6.1	MANGO	114
6.6.2	PIÑA	118
6.7	DISEÑO DE LOS SISTEMAS DE MANEJO DE TRANSPORTE	122
6.8	SELECCIÓN Y ESPECIFICACIONES DE MAQUINARIA Y EQUIPO	123
6.9	SELECCIÓN Y ESPECIFICACIONES DE LOS SERVICIOS AUXILIARES	129
6.10	DISTRIBUCIÓN DE LOS EQUIPOS EN LOS EDIFICIOS	131
6.11	PLANOS DE DISTRIBUCIÓN DE PLANTA	132
6.12	CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE	133
6.13	NORMAS APLICABLES AL ÁREA DE ALIMENTOS	134

## **CAPITULO 7. ESTIMACIÓN DE LA INVERSIÓN FIJA Y CAPITAL DE TRABAJO**

7.1	ESTIMACIÓN DE LA INVERSIÓN FIJA Y DEL CAPITAL DE TRABAJO	136
7.1.1	OBJETIVOS	136
7.1.2	INVERSIÓN FIJA	137
7.1.3	ESTIMACIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO	145
7.1.4	ESTIMACIÓN DE LA INVERSIÓN INICIAL	146
7.2	CALENDARIO DE INVERSIONES	148
7.3	RESULTADOS Y CONCLUSIONES	150

## **CAPÍTULO 8. ESTIMACIÓN DE COSTOS Y PRESUPUESTOS DE OPERACIÓN**

8.1	OBJETIVO	152
8.2	PRESUPUESTOS DE INGRESOS	153
8.3	PRESUPUESTOS DE EGRESOS	156
8.3.1	COSTOS VARIABLES DE OPERACIÓN	156
8.3.2	CARGOS FIJOS DE INVERSIÓN	156
8.3.3	GASTOS GENERALES	166
8.4	PRESUPUESTOS DE UTILIDADES	172
8.5	PUNTO DE EQUILIBRIO	176
8.6	RESULTADOS Y CONCLUSIONES	179

## **CAPÍTULO 9. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

9.1	FORMA JURIDICA DE LA EMPRESA	181
9.1.1	DETERMINACIÓN DEL TIPO DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA	182
9.2	ORGANIZACIÓN TÉCNICA Y ADMINISTRATIVA	184
9.2.1	OBJETIVO DE LA EMPRESA	184
9.2.2	MISIÓN	184
9.2.3	VISIÓN	184
9.2.4	VALORES	184
9.2.5	POLITICAS	184
9.2.6	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	185
9.2.6.1	OBJETIVOS GENERALES	185

9.2.6.2	OBJETIVOS ESPECIFICOS	185
9.2.7	ACTIVIDADES PRINCIPALES D ELA EMPRESA	185
9.2.8	AGRUPAMIENTO DE ACTIVIDADES EN UNIDADES FUNCIONALES	186
9.2.9	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS PARA LA EMPRESA	187
9.2.9.1	GERENTE ADMINISTRATIVO	188
9.2.9.2	CONTADOR	190
9.2.9.3	SECRETARIA	192
9.2.9.4	VENDEDOR	194
9.2.9.5	LIDER DE OPERACIONES	196
9.2.9.6	TECNICO EN ALIMENTOS	198
9.2.9.7	OPERADOR	200
9.2.9.8	ALMACENISTA	202
9.2.10	MODALIDAD BÁSICA DE OPERACIONES	204
2.9.11	ORGANIGRAMA	204

## **CAPÍTULO 10. ESTUDIO DE FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO**

10.1	FORMAS DE FINANCIAMIENTO	207
10.2	FUENTES Y DESTINOS DE LOS RECURSOS	209
10.3	ESTADOS FINANCIEROS	210
10.4	RESULTADOS Y CONCLUSIONES	210

## **CAPITULO 11. EVALUACIÓN ECONOMICA Y SOCIAL**

11.1	OBJETIVO	212
11.2	ESTIMACIÓN DE LA TREMA	213
11.3	ESTIMACIÓN DE LA TASA DE RENDIMIENTO CONTABLE	213
11.4	FLUJO NETO DE EFECTIVO	214
11.5	TASA INTERNA DE RETORNO	215
11.6	TIEMPO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	215
11.7	DETERMINACIÓN BENEFICIO-COSTO	215
11.8	EVALUACIÓN SOCIAL	216
11.9	RESULTADOS Y CONCLUSIONES	217

## **CONCLUSIONES**

## **BIBLIOGRAFIA**