



ESCUELA POLITECNICA DEL EJÉRCITO

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO.**

TEMA

**“PROYECTO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA
PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS EN LA
PARROQUIA MACHACHI CANTÓN MEJÍA”**

AUTOR:

NESTOR IVAN FLORES ZARUMA

**Tesis presentada como requisito previo a la obtención del
grado de:**

INGENIERO COMERCIAL

Año 2009



CERTIFICACIONES

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

CARRERA DE INGENIERIA COMERCIAL

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

NESTOR IVAN FLORES ZARUMA

DECLARO QUE:

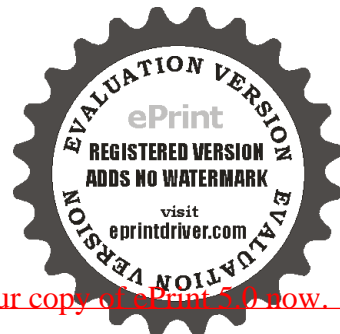
El proyecto de grado denominado “**PROYECTO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS EN LA PARROQUIA MACHACHI CANTÓN MEJÍA**”, ha sido desarrollado con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas que constan el pie de las páginas correspondiente, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es mi autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del proyecto de grado en mención.

Sangolquí, 08 de Octubre de 2009.

NESTOR IVAN FLORES ZARUMA



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

FACULTAD DE INGENIERIA COMERCIAL

CERTIFICADO

ECO. BOLIVAR COSTALES E ING. SILVIA ZAMBRANO

CERTIFICAN

Que el trabajo titulado **“PROYECTO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS EN LA PARROQUIA MACHACHI CANTÓN MEJÍA”** realizado por **NESTOR IVAN FLORES ZARUMA.**, ha sido guiado y revisado periódicamente y cumple normas estatutarias establecidas por la ESPE, en el Reglamento de Estudiantes de la Escuela Politécnica del Ejército.

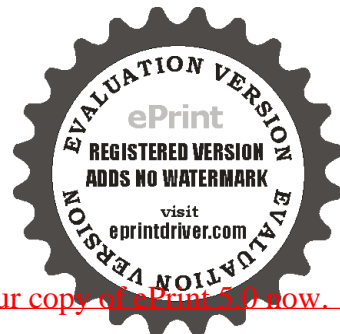
Debido a que ha cumplido con los contenidos del Plan de Tesis y la investigación es de contenidos social si recomiendan su publicación.

El mencionado trabajo consta de un documento empastado y un disco compacto el cual contiene los archivos en formato portátil de Acrobat (pdf). Autorizan a **NESTOR IVAN FLORES ZARUMA** que lo entregue a Ing. Danny Zambrano V., en su calidad de Director de la Carrera.

Sangolquí, 08 de Octubre de 2009.

**ECO. BOLIVAR COSTALES
DIRECTOR**

**ING. SILVANA ZAMBRANO
CODIRECTOR**



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO
FACULTAD DE INGENIERIA COMERCIAL

AUTORIZACIÓN

Yo, **Néstor Iván Flores Zaruma.**

Autorizo a la Escuela Politécnica del Ejército la publicación, en la biblioteca virtual de la Institución del trabajo **“PROYECTO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS EN LA PARROQUIA MACHACHI CANTÓN MEJÍA”**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y autoría.

Sangolquí, 8 de Octubre de 2009.

NESTOR IVAN FLORES ZARUMA.

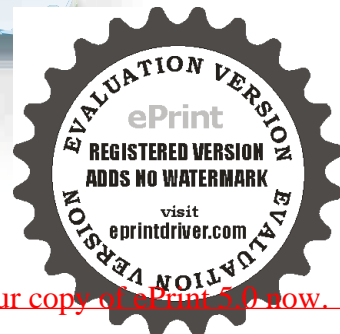


DEDICATORIA

Cada una de las letras de este proyecto dedico a Dios en primer lugar y de manera especial a mis padres, Norma María Zaruma C. y Héctor Humberto Flores J. que con su amor, cariño, dedicación y responsabilidad, han guiado mi camino, brindándome su amor incondicional y su abnegación, contribuyendo para que pueda culminar con el objetivo planteado, quiero decir que no por haber terminado una meta planteada, dejaran de seguir siendo la fuente de inspiración en mi vida para alcanzar nuevos retos profesionales y personales y estoy seguro que todas los nuevos retos serán el fruto y satisfacción de todos. También quiero mencionar a todas las personas especiales que de una u otra forma me han incentivado e impulsado a culminar con éxito mi carrera universitaria a mis hermanas y hermano, familiares, amigos y compañeros, quienes me apoyaron con sus sanos consejos y cariño.

Gracias.

Néstor Iván Flores Zaruma



AGRADECIMIENTO

Expreso mi profundo agradecimiento para todas aquellas personas que contribuyeron al desarrollo de este trabajo de investigación.

Mil gracias al Ingeniera Silvia Zambrano en especial al economista Bolívar Costales, digno orientador y maestro, quien guió con su saber, las ideas propuestas y los resultados obtenidos en el presente proyecto.

A la Escuela Superior Politécnica del Ejército que me abrió las puertas para guiar y permitirme alcanzar mis sueños.

Gracias

Néstor Iván Flores Zaruma



INDICE DE CONTENIDOS

Caratula	i
Certificado de Declaración de Responsabilidad	ii
Certificado de Autorización de Publicación	iii
Certificado de autorización.	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de contenido	vii
Resumen	xiii
Objetivo General	xxi
Objetivo Especifico	xxii
CAPITULO 1	
1. INTRODUCCION	2
1.1. JUSTIFICACION E IMPORTANCIA	3
2. OBJETIVOS	
2.1. Objetivo General	5
2.2. Objetivos Específicos	5
3. LA LECHE	6
3.1. Importancia	6
3.2. El consumo de leche cruda	8
3.3. Ventajas de la leche procesada	9
CAPITULO 2	
ESTUDIO DE MERCADO	11
1. El producto.	12
1.1. Definición.	13
1.2. Características	14
1.2.1. Composición	14
1.3. Normatividad Sanitaria	15
1.4. Productos sustitutos	24
1.5. Competencia	25
2. Investigación de Mercado	28
2.1. Introducción	28
2.2. Mercado	28
2.3. Objetivos de la investigación	28
2.3.1. Objetivo Generales	
2.3.2. Objetivos Específicos	
2.4. Tipos de Investigación.	



2.4.1	La Metodología.	29
2.4.2	La Investigación Cuantitativa.	29
2.4.3	Fuentes de Investigación.	30
2.4.4.	Instrumentos de recolección de datos.	30
2.4.5.	Plan de Muestreo.	30
2.4.6.	Método de Contacto.	32
2.4.7.	Trabajo de Campo.	32
3.	Segmentación del Mercado.	32
3.1.	Definición de segmentación.	32
3.2.	Segmentación Geográfica.	33
3.3.	Segmentación Demográfica.	33
3.4	Segmentación Psicográfica.	34
4.	Mercado Meta.	36
5.	Análisis de la Demanda.	36
6.	Análisis de la Oferta.	37
7.	Factores que afectan a la oferta	37
8.	Demanda Potencial Insatisfecha.	39
9.	Mercado Interno	39
10.	Estructura de la producción por tamaño y unidad productiva "UPA"	41
11.	Plantas procesadoras de leche y capacidad industrial	42
12.	Area de mercado o zona de influencia del proyecto	43
13.	Comercialización del Producto.	45
13.1	Plan de marketing	45
13.1.1	Estrategia de producto	45
13.1.2.	Estrategia de precio	45
13.1.3.	Estrategia de promoción	47
13.1.4.	Estrategia de distribución	47
	CAPITULO 3	49
	ESTUDIO TÉCNICO	50
1.	Proceso.	50
1.1.	Objetivo general	50
1.2.	Objetivos específicos	50
1.3.	Proceso para la elaboración del producto	51
1.3.1	La finca	51
1.3.2.	La calidad	51
1.3.3.	La vaca	52
1.3.4.	El ordeño	53
1.3.5.	Ordeño manual	53
1.3.6.	El ordeñador	
1.3.7.	El animal	



1.3.8	Material de recogida de la leche	55
1.3.9.	Ordeño mecánico	56
1.3.10.	La ordeñadora	57
1.3.11.	Almacenamiento	57
1.3.12.	El transporte	58
1.3.13.	Clasificación	58
1.3.14.	Procesos térmicos	59
1.3.15.	Componente	59
1.3.16.	Filtrado	59
1.3.17	La pasteurización	61
1.3.18.	Pasteurizador	61
1.3.19.	Desodorizador	62
1.3.20.	El descremado	62
1.3.21.	La homogenización	62
1.3.22.	La Ultra-pasteurización	63
1.3.23.	La esterilización	63
1.3.24.	El envasado	63
1.3.25	La tecnología	67
2.	Tamaño Optimo del Área.	73
3.	Localización Óptima del Proyecto.	74
4.	Ingeniería del Proyecto.	78
5.	La planta procesadora de lácteos y su organización	79
6.	La planta	79
7.	Visión	82
8.	Misión	83
9.	Estrategia empresarial	84
10.	Principios y valores	85
10.1	Principios	85
10.1.1.	Con nuestros clientes	85
10.1.2.	Con nuestros colegas	86
10.1.3.	Con la sociedad	86
10.2.	Valores	86
10.2.1.	Compromiso	86
10.2.2.	Rentabilidad	86
10.2.3.	Calidad	87
10.2.4.	Responsabilidad social	87
10.2.5.	Etica	87
10.2.6.	Solidaridad	87
11.	Organigrama estructural	88
11.1.	Nivel de decisión	88
11.2.	Nivel operacional	88
12.	Marco legal de la empresa y factores relevantes	88



13.	Fuerza de Trabajo	95
14.	Economía externa	96
15.	Distribución de la Planta.	97

	CAPITULO 4	99
	ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO	100
1.	Inversión total	100
1.1.	Inversión fija y diferida	100
1.2.	Cronograma de Inversión	102
1.3.	Capital de trabajo	102
2.	Presupuesto de Ingresos y Gastos	103
2.1.	Depreciaciones y Amortizaciones	104
2.2.	Punto de equilibrio	106
2.3.	Costos de producción	107
2.4.	Gastos de administración	109
2.5.	Gastos de ventas	110
2.6.	Gastos financieros	111
3.	Fuentes de Financiamiento	111
4.	Balance General	112
5.	Estado de Resultados	113
6.	Flujo de caja	114
7.	Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento	115
8.	Calculo del VAN.	116
9.	Calculo del TIR.	118
10.	Payback.	118
11.	Relación Costo Beneficio.	120
12.	Análisis de sensibilidad	121

	CAPITULO 5	122
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
1.	Conclusiones	123
2.	Recomendaciones	125

BIBLIOGRAFÍA, CUADRO Y ANEXOS

	Bibliografía	126
	Páginas web	128



ÍNDICE DE CUADRO Y GRÁFICOS

CAPÍTULO 2

ESTUDIO DE MERCADO

CUADRO No. 2.1.	Composición de la leche	14
GRAFICO No. 2.1.	Estructura porcentual de la producción de leche	25
CUADRO No. 2.2.	Producción anual de leche por regiones	26
CUADRO No. 2.3.	Principales industrias lácteas	27
CUADRO No. 2.4.	Criterio de segmentación	35
CUADRO No. 2.5.	Estadística Nacional de producción de la leche	41
FIGURA No. 2.1.	Mapa cantón Mejía	43
GRAFICO No. 2.2.	Esquema de distribución del proyecto	48

CAPÍTULO 3

ESTUDIO TÉCNICO

GRAFICO No. 3.1.	La vaca	52
GRAFICO No. 3.2.	El ordeñador	53
GRAFICO No. 3.3.	El animal	54
GRAFICO No. 3.4.	El animal	54
GRAFICO No. 3.5.	El animal	54
GRAFICO No. 3.6.	Material de recolección	55
GRAFICO No. 3.7.	Material de recolección	55
GRAFICO No. 3.8.	Material de recolección	55
GRAFICO No. 3.9.	La ordeñadora	57
GRAFICO No. 3.10.	Almacenamiento	58
GRAFICO No. 3.11.	Transporte de leche	60
GRAFICO No. 3.12.	Envasado	64
GRAFICO No. 3.13.	Canales de distribución	65
GRAFICO No. 3.14.	Flujo de proceso de la leche	66
GRAFICO No. 3.15.	Banco de fríos	67
GRAFICO No. 3.16.	Envasadora	69
GRAFICO No. 3.17.	Pasteurizador	70
GRAFICO No. 3.18.	Homogenizador	71
GRAFICO No. 3.19.	Desorizadores	71
FIGURA No. 3.1.	Cantón Mejía	75
FIGURA No. 3.2.	Parroquia Machachi	77
GRAFICO No. 3.20.	Organigrama	89
GRAFICO No. 3.21.	Distribución de la planta	98



CAPÍTULO 4

ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

CUADRO No. 4.1.	Inversión	100
CUADRO No. 4.2.	Inversión Activos Diferidos	101
CUADRO No. 4.3.	Cronograma de la inversión	102
CUADRO No. 4.4.	Capital de trabajo	102
CUADRO No. 4.5.	Ingresos	103
CUADRO No. 4.6.	Presupuestos proyectado	103
CUADRO No. 4.7.	Tabla de depreciación	104
CUADRO No. 4.8.	Depreciación de activos	105
CUADRO No. 4.9.	Proyección de la depreciación	105
CUADRO No. 4.10.	Amortización de activos	105
CUADRO No. 4.11.	Presupuesto Mano de Obra Directa	107
CUADRO No. 4.12.	Presupuesto de rol de provisiones MOD	108
CUADRO No. 4.13.	Presupuesto mano de MOD proyectado	108
CUADRO No. 4.14.	Costo materia prima	108
CUADRO No. 4.15.	Presupuesto Mano de Obra Indirecta	109
CUADRO No. 4.16.	Presupuesto de rol de provisiones MOI Presupuesto de útiles de limpieza	109
CUADRO No. 4.17.	consolidado	110
CUADRO No. 4.18.	Presupuesto gasto de ventas	110
CUADRO No. 4.19.	Gastos financieros	111
CUADRO No. 4.20.	Estructura de financiamiento	111
GRÁFICO No. 4.1.	Estructura de financiamiento	111
CUADRO No. 4.21.	Balance General Proyectado	112
CUADRO No. 4.22.	Estado de Resultado.	113
CUADRO No. 4.23.	Flujo de Caja.	114
CUADRO No. 4.24.	Calculo TMAR	116
CUADRO No. 4.25.	VAN	117
CUADRO No. 4.26.	TIR	118
CUADRO No. 4.27.	Calculo periodo de recuperación	119
CUADRO No. 4.28.	Calculo Relación Costo Beneficio	120
CUADRO NO. 4.29.	Análisis de Sensibilidad.	121
CUADRO NO. 4.30	Resumen análisis financiero	121



RESUMEN DEL PROYECTO

La producción de leche en el cantón Mejía es de 240.000 litros por día, distribuidos en las parroquias de, Machachi, Aloag, Tambillo, Aloasí, Cutuglahua, Uyumbicho y El Chaupi, la gran parte destinada a su pulverización (leche en polvo) y la otra parte es destinada a pasteurizadoras ubicadas en otros sectores, es por ello que el presente proyecto “PROYECTO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LACTEOS EN LA PARROQUIA MACHACHI CANTON MEJIA” se elabora en consideración que el cantón tiene un gran potencial de producción lechera la misma que en lugar de destinarla a la pulverización se la podría dar otro uso, como es el de la industrialización contribuyendo de esta forma al mejoramiento productivo, económico, social y de desarrollo del cantón, a través de la implementación de una infraestructura instalada con una tecnología moderan la cual permita industrializar la materia prima y obtener productos y subproductos de alta calidad

NUTRICIONAL.- “La leche en general, está compuesta por agua, grasas, proteínas, azúcares, vitaminas y sales minerales, además de otras sustancias que están presentes en menor concentración y que en conjunto forman un sistema Fisicoquímico relativamente estable, por tanto la producción de leche está considerada como la mas importante, debido al valor nutricional de la leche, indispensable en la alimentación diaria del ser humano.

ALIMENTO.- El consumo de leche pasteurizada y sus derivados tiene mucha importancia en la alimentación humana, ya que permite un mayor desarrollo en los niños especialmente por su contenido proteínico y nutricional a más de otras sustancias necesarias para e buen funcionamiento del organismo, tales como vitaminas contenidas



especialmente en su tejido graso, además hay que recalcar que la pasterización de la leche es muy importante por varias razones, elimina bacterias patógenas que podrían cuasar enfermedades en el hombre tales como: Brucelosis, Tuberculosis, Fiebre Q, tifoidea, Salmonelosis, Fiebre Escarlatina, envenenamiento por estafilococos o botulismo y otras, también elimina bacterias, inactiva enzimas, mejora actividad de los cultivos, se cumple de esta forma con los requisitos de los reglamentos de salud pública y mejorar y mantener la calidad de los productos”

Por estas razones las organizaciones de la salud recomiendan el consumo de leche pasteurizada y prohíben el consumo de leche cruda.

En el Estudio de mercado indica que el sector de la Parroquia de Machachi con una extensión de 415.93 Km², y una población de 25.742 habitantes , clima frió, edades entre 1-95 años, números de familia 4-5 por familias, fuente de ingreso la agricultura, ganadería y la educación en todos los niveles.

La investigación realizada que el sector se dedica especialmente a la agricultura y ganadería de donde se ha determinado en base a las fuentes bibliográficas, que el uso y destino de la producción lechera en el tiene un comportamiento regular. Según estimaciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería, entre un 25% y un 32% de la producción bruta se destina a consumo de terneros (autoconsumo) y mermas (2%). Este comportamiento resulta explicable ya que las importaciones de sustituto de leche para terneros registradas oficialmente constituyen un 3 por mil de la producción interna de leche.

La disponibilidad de leche cruda para consumo humano e industrial representa alrededor del 75% de la producción bruta.

La leche fluida disponible se destina en un 25% para elaboración industrial (19% leche pasteurizada y 6% para elaborados lácteos), 75%



entre consumo y utilización de leche cruda (39 % en consumo humano directo y 35% para industrias caseras de quesos frescos y otros), y aproximadamente un 1% se comercia con Colombia en la frontera.

El consumo nacional anual per cápita actual es de aproximadamente 95 litros, mientras que el consumo requerido recomendando por las asociaciones de la salud es de 125 litros al año. En cada región el consumo per cápita es menor, debido a la menor producción de leche en cada una de ellas, por tanto la demanda es de aproximadamente 1.500 litros lo que deja ver que el mercado es muy atractivo para la empresa.

El Estudio Técnico determina la conformación de la Planta Procesadora de Lácteos localizada en el cantón Mejía, parroquia de Machachi, en donde el costo en finca por cada litro de leche es de 0.35 centavos de dólar con una producción de 16.000 litros.

Proceso de Producción

Recolección materia prima

Transporte materia prima

Filtración y enfriado

Almacenamiento

Homogenización

Pasteurización

Desodorizado

Refrigerado

Llenado

Control de calidad

Envasado

Almacenamiento

Comercialización

Los equipos a utilizar en el proceso de elaboración del producto son:

Banco de fríos



Envasadora automática
Pasteurizador
Homogeneizadores
Desodorizador
Empacadora selladora
Empacadora al vacío
Balanza
Ropa de trabajo
Estanterías
Cámara frigorífica
Tablero de mando
Planta eléctrica

La organización de la Planta Procesadora de Lácteos esta por formada por: Gerente, Administración financiera, comercialización, producción, con sus respectivas funciones y responsabilidades, dentro de la empresa.

Estudio económico.- la Planta Procesadora de Lácteos, tiene una inversión inicial de **\$293.059,06**, capital de trabajo es de **132.497.0**; El punto e equilibrio es de \$ 319.971.1; la TMAR es de 11%; VAN 1.044.311,57; TIR 45.36%; periodo de recuperación de 3 años Relación costo beneficio 2.84. en consecuencia el proyecto se determina que es viable para la implementación de una Planta Procesador a de lácteos en la parroquia de Machachi , cantón Mejía



SUMMARY OF THE PROJECT

The production of milk in the canton Mejía is of 240.000 liters per day, distributed in the parishes of, Machachi, Aloag, Tambillo, Aloasí, Cutuglahua, Uyumbicho and The Chaupi, the great part dedicated to his pulverization (powdered milk) and the other part is dedicated to pasteurizadoras located in other sectors, it is for it that the present project "I PROJECT FOR THE INSTALLATION OF A PLANT PROCESADORA OF MILKY IN THE PARISH MACHACHI CANTON MEJÍA" it is elaborated in consideration that the canton has a great potential of production milkmaid the same one that could give it another use instead of dedicating it to the pulverization, like it is that of the industrialization contributing this way to the productive, economic, social improvement and of development of the canton, through the implementation of an infrastructure installed with a technology they moderate which allows to industrialize the matter it prevails and to obtain products and by-products of high quality

NUTRITIONAL. - "The milk in general, it is composed by water, fatty, proteins, sugars, vitamins and mineral salts, besides other substances that are present in smaller concentration and that on the whole they form a relatively stable Physiochemical system, therefore the production of milk is considered as the but important, due to the nutritional value of the milk, indispensable in the human being's daily feeding.

FOOD. - The consumption of pasteurized milk and their derived have a lot of importance in the human feeding, since it allows a bigger development especially in the children for their contended protein and nutritional to more than other necessary substances for the good operation of the organism, such as contained vitamins especially in their fatty fabric, it is also necessary to emphasize that the pasteurization of the milk is very important for several reasons, it eliminates bacterias patógenas that would rot to cause illnesses in the such man as: Brucellosis, Tuberculosis, Fever Q, typhoid, Salmonelosis, Fever Scarlatina, poisoning for estafilococos o botulism and other, it also eliminates bacterias, inactive enzymes, i



improves activity of the cultivations, it is fulfilled this way the requirements of the regulations of public health and to improve and to maintain the quality of the products"

For these reasons the organizations of the health recommend the consumption of pasteurized milk and prohibit the consumption of raw milk. In the market Study it indicates that the sector of the Parish of Machachi with an extension of 415.93 Km², and a population of 25.742 inhabitants, climate fried, ages among 1-95 years, family numbers 4-5 for families, entrance source the agriculture, cattle raising and the education in all the levels.

The carried out investigation that the sector is devoted especially to the agriculture and cattle raising of where it has been determined based on the bibliographical sources that the use and destination of the production milkmaid in the one have a regular behavior. According to estimates of the Ministry of Agriculture and Cattle raising, between 25% and 32% of the gross production it is dedicated to consumption of calves (self-consumption) and you shrink (2%). This behavior is accountable since substitute's of milk imports for calves registered officially constitute a 3 for thousand of the internal production of milk.

The readiness of raw milk for human and industrial consumption represents around 75% of the gross production.

The available flowing milk is dedicated in 25% for industrial elaboration (19% pasteurized milk and 6% for elaborated milky), 75% between consumption and use of raw milk (39% in direct human consumption and 35% for homemade industries of fresh and other cheeses), and approximately 1% you trades with Colombia in the frontera.¹

The consumption national annual current per cápita is of approximately 95 liters, while the required consumption recommending for the associations of the health is from 125 liters to year. In each region the consumption per capita is smaller, due to the smallest production of milk in each one of them, therefore the demand is of approximately 1.500 liters what allows to see that the market is very attractive for the company.



The Technical Study determines the conformation of the Plant Process of Milky located in the canton Mejía, parish of Machachi where the cost in property for each liter of milk is of 0.35 cents of dollar with a production of 16.000 liters.

Process of Production

Gathering matter prevails

Transport matter it prevails

Filtration and cooled

Storage

Homogenización

Pasteurization

Deodorized

Refrigerated

Filled

Control of quality

Packed

Storage

Commercialization

The teams to use in the process of elaboration of the product are:

Bank of colds

Automatic Envasadora

Pasteurizador

Homogeneizadores

Desodorizador

Packer selladora

Packer to the hole

Scale

Work clothes

Bookcases

Refrigerating camera

Control board



It plants electric

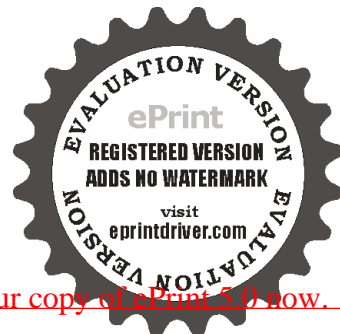
The organization of the Plant Process of Milky this had formed for: Manager, financial Administration, commercialization, production, with their respective functions and responsibilities, inside the company.

I study economic. - the Plant Process of Milky, has an initial investment of \$293.059,06, work capital it is of 132.497.0; The point and balance is of \$319.971.1; the TMAR is of 11%; 1.044.311,57 GO; TIR 45.36%; period of 3 year-old recovery Relationship cost benefit 2.84. in consequence the project is determined that it is viable for the implementation of a Plant Processor to of milky in the parish of Machachi, town of Mejía



OBJETIVO GENERAL

Aprovechar la producción lechera del cantón Mejía, mediante la industrialización de la materia prima a través de la implementación de una planta procesadora de lácteos, asegurando niveles de consumo permanente, que establezcan el precio del producto, elevando la calidad de vida de los pequeños y medianos productores.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar, a través de un estudio de mercado la existencia de una demanda insatisfecha aceptable, que justifique la constitución de una industria procesadora de lácteos.
- Establecer estrategias específicas que permitan tener un enfoque real hacia segmentos de mercado objetivos.
- Realizar un análisis de la producción y disponibilidad de materia prima, para establecer programas de producción, adecuados.
- Determinar el tamaño óptimo del proyecto para alcanzar la rentabilidad esperada.
- Determinar los sistemas y métodos de producción, para satisfacer las necesidades de los clientes, por medio de un estudio técnico.
- Diseñar un estudio financiero enfocado a determinar la viabilidad del proyecto

