

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS

CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
MATERIA: TRABAJO DE PROFESIONALIZACIÓN
MODALIDAD: PLAN DE NEGOCIOS

GRUPO N° 4



**“IMPLEMENTACIÓN DE UNA FÁBRICA DE SALCHICHAS DE
CARNE DE LLAMA EN LA CIUDAD DE TARIJA”**

ELABORADO POR:

DELGADO CONDORI EUDALINA MAVEL

LOAYZA MAREÑO PAOLA PAMELA

DOCENTE GUIA:

MSc. Lic. IMER ADÍN COLQUE ALANOCA

Trabajo de profesionalización presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO”, como requisito para optar el grado académico de Licenciatura en Administración de Empresas.

TARIJA- BOLIVIA
DICIEMBRE, 2013

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres Freddy Loayza y Mercedes Mareño, que supieron guiarme e iluminar mi camino dándome la fuerza suficiente para alcanzar una de las metas más importantes de mi vida.

A mis hermanos Fernando y Eliana por la confianza y el constante apoyo que me brindaron.

Paola Loayza M.

DEDICATORIA

A mis padres, Sergio y Rosa que con todo su cariño y amor, hicieron, todo en la vida para que yo lograr mis sueños.

Al Amor de mi vida, Luis por su amor, paciencia y aliento a seguir adelante, estando siempre a mi lado.

Mavel Delgado

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

PENSAMIENTO

RESUMEN EJECUTIVO

INDICE GENERAL

Páginas

PARTE I

PERFIL DEL TRABAJO

1.1. Antecedentes Del Sector	1
1.2. Justificación.....	4
1.3. Planteamiento Del Problema.....	8
1.3.1. Identificación Del Mercado Objetivo Insatisfechos.....	10
1.3.2. Necesidades Insatisfechas	10
1.3.3. Ventajas Competitivas Del Sector.....	11
1.3.4. Descripción General Del Satisfactor	12
1.3.5. Oportunidades Del Mercado	13
1.4. Objetivos	15
1.4.1. Objetivo General	15
1.4.2. Objetivos Específicos	16
1.5. Metodología De La Investigación	16

1.6. Delimitación De La Investigación.....	17
1.7. Cronograma De Actividades Para La Investigación	17

PARTE II FASE ESTRATÉGICA

CAPITULO I

ANALISIS DEL CONTEXTO

1. Análisis Del Entorno Mediato Del Negocio	18
1.1. Político	18
1.2. Económico.....	19
1.3. Social.....	22
1.4. Tecnológico.....	24
1.5. Ambiental.....	24
2. Análisis Del Entorno Inmediato Del Negocio.....	25
2.1. Consumidores.....	25
2.2. Competidores Actuales	25
2.3. Competidores Potenciales	26
2.4. Productos Sustitutos	29
2.5. Proveedores	30
3. Síntesis Del Análisis Del Entorno.....	32

CAPITULO II

NATURALEZA DEL NEGOCIO

2. Descripción Del Producto O Idea Del Negocio	34
2.1. Justificación De La Empresa.....	35
2.1.1. Nombre De La Empresa.....	35
2.1.2. Tipo De Empresa.....	37
2.1.3. Ubicación y Tamaño	38
2.2. Gestión Empresarial	38
2.2.1. Visión, Misión y Valores De La Empresa	38
2.2.2. Objetivos Estratégicos De La Empresa	40
2.2.3. Ventajas Competitivas.....	41

PARTE III PROPUESTA

CAPITULO I

PLAN DE MARKETING

1. Investigación De Mercados	42
1.1. Proyecto De Investigación De Mercados	42
1.1.1. Problema Gerencial	42
1.1.2. Problema De Investigación De Mercados	42
1.1.3. Pregunta Científica De Investigación De Mercados	43
1.1.4. Planteamiento De La Hipótesis	43
1.1.5. Objetivos De La Investigación De Mercados	44
1.1.6. Métodos Y Técnicas De Investigación De Mercados	44

1.2. Diseño De Investigación	45
1.2.1. Recopilación De Información	45
1.2.2. Determinación De La Población Y El Tamaño De La Muestra.....	46
1.2.2.1. Las Encuestas	47
1.2.2.2. El Cuestionario.....	47
1.2.2. Presentación Y Análisis De Resultados	48
1.3. Participación De La Competencia En El Mercado.....	62
1.4. Riesgo Y Oportunidades Del Mercado	62
1.5. Conclusiones De La Investigación De Mercados	63
2. Función Del Marketing	64
2.1. Objetivos Del Marketing.....	64
2.2. Estrategias De Marketing	64
2.3. Mercado Meta	71
2.4. Marketing Mix.....	71
2.5. Marketing Social	77
2.6. Plan De Ventas Para Introducir Al Mercado.....	77
2.7. Presupuesto De Marketing	77
2.8. Control Del Plan De Marketing	79

CAPITULO II

PLAN DE PRODUCCIÓN

2.1. Objetivos Del Área De Producción	80
2.2. Ingeniería Del Producto	81
2.3. Descripción Del Proceso De Producción	81
2.3.1. Tipo De Proceso	81

2.3.2. Flujograma De Proceso De Producción	85
2.4. Características De La Tecnología	86
2.4.1. Maquinarias Y Herramientas	86
2.5. Administración De Materiales	95
2.5.1. Necesidad De La Materia Prima	95
2.5.2. Proveedores Negociables	96
2.5.3. Sistema De Compras	97
2.6. Administración De Inventarios	99
2.7. Capacidad Productiva.....	99
2.8. Localización De La Empresa	100
2.9. Diseño Y Distribución De Planta Y Oficinas	101
2.10. Higiene Y Seguridad Industrial.....	102
2.11. Control De Calidad.....	103
2.12. Programa De Producción	105
2.13. Costos De Producción Para El Primer Mes.....	107

CAPITULO III

PLAN ORGANIZACIONAL Y DE RECURSOS HUMANOS

3.1. Objetivos Del Área De Recursos Humanos	108
3.2. Diseño Organizacional	109
3.2.1. Estructura Organizacional	109
3.2.2. Descripción Del Puesto	111
3.2.3. Proceso De Integración Del Personal.....	116

3.3. Administración De Sueldos Y Salarios	121
3.3.1. Escala Salarial	121
3.3.2. Planilla De Sueldos Y Salarios.....	122
3.4. Marco Legal De La Organización	124
3.4.1. Obligaciones Fiscales	124
3.4.1.1. Alcaldía Municipal.....	124
3.4.1.2. Servicios De Impuestos Nacionales	124
3.4.1.3. Fundempresas.....	125
3.4.1.4. Administración De Fondo De Pensiones	125
3.4.1.5. Ministerio De Trabajo	126
3.4.1.6. Caja Nacional De Salud	126
3.4.1.7. Cámara De Industria, Comercio Y Servicio De Tarija CAINCOTAR	127
3.4.1.8 Registro Sanitario	128
3.4.1.8.1. Procedimiento Del Ministerio De Salud	128
3.4.1.8.2. Procedimiento SENASAG	128
3.4.2. Presupuestos De Gastos De Organización	130

CAPITULO IV

PLAN FINANCIERO

4.1. Objetivos Del Área Financiera.....	131
4.2. Sistema Contable De La Empresa.....	131
4.3. Costo Total Y Unitario.....	132
4.3.1. Proyección De Costos Anuales	133

4.4. Determinación Del Precio De Venta	138
4.4.1. Precio Con Factura	138
4.5. Punto De Equilibrio.....	138
4.6. Proyección De Los Ingresos.....	139
4.7. Ingeniería Financiera.....	140
4.7.1. Estructura Del Capital De Trabajo	140
4.7.2. Estructura De Inversión Y Financiamiento	143
4.7.3. Balance De Apertura	144
4.8. Flujo De Caja	145
4.9. Indicadores De Evaluación Del Negocio	150
4.9.1. El VAN.....	150
4.9.2. La TIR	150
4.9.3. P/R.....	151
4.9.4. B/C	152
4.10. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD DEL NEGOCIO	153
4.11. CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACION DEL NEGOCIO	156
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	157

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

INDICE DE CUADROS

	Páginas
CUADRO N° 1 Competidores Actuales	26
CUADRO N° 2 Proveedores de la Materia Prima	30
CUADRO N° 3 Proveedores de los Costos Indirectos de Fabricación	31
CUADRO N° 4 Síntesis Del Análisis Del Entorno	33
CUADRO N° 5 Tipo de Empresa	37
CUADRO N° 6 Consumo de Embutidos	48
CUADRO N° 7 Motivo de Consumo de Embutidos.....	49
CUADRO N° 8 Embutido Consumido Con más Frecuencia	50
CUADRO N° 9 Frecuencia de Consumo	51
CUADRO N° 10 Cantidad de Consumo	53
CUADRO N° 11 Marca más Preferida	54
CUADRO N° 12 Factor de Considera al Momento de la Compra.....	55
CUADRO N° 13 Lugar de Adquisición del Producto.....	57
CUADRO N° 14 Consumo de la Carne de Llama	58
CUADRO N° 15 Noción sobre los Atributos de la Carne de Llama	59
CUADRO N° 16 Aceptación de las Salchichas de Carne de Llama	60
CUADRO N° 17 Pago Posible Por ½ Kilo de Salchichas de Carne de Llama	61
CUADRO N° 18 Estrategia 1	66
CUADRO N° 19 Estrategia 2	67
CUADRO N° 20 Estrategia 3	68
CUADRO N° 21 Estrategia 4	69
CUADRO N° 22 Estrategia 5	70
CUADRO N° 23 Presupuesto de Marketing	78

CUADRO N° 24 Simbología del Flujo grama	83
CUADRO N° 25 Proveedores Negociables	97
CUADRO N° 26 Sistema de Compras al Mes	98
CUADRO N° 27 Sistema de Compras al Día	98
CUADRO N° 28 Costo Mensual del Empaque.....	99
CUADRO N° 29 Capacidad Productiva de las Maquinarias	100
CUADRO N° 30 Actividades del Proceso de Producción	106
CUADRO N° 31 Costo de Producción de la Materia Prima al Mes	107
CUADRO N° 32 Salarios Administrativos	121
CUADRO N° 33 Salario de los Operarios	122
CUADRO N° 34 Costo Total Anual de los Salarios	122
CUADRO N° 35 presupuesto de los gastos de organización	130
CUADRO N° 36 Proyección de los Costos Anuales del Año 2014.....	133
CUADRO N° 37 Proyección de los Costos Anuales del Año 2015.....	134
CUADRO N° 38 Proyección de los Costos Anuales del Año 2016.....	135
CUADRO N° 39 Proyección de los Costos Anuales del Año 2017.....	136
CUADRO N° 40 Proyección de los Costos Anuales del Año 2018.....	137
CUADRO N° 41 Proyección de los Ingresos Anuales.....	139
CUADRO N° 42 Costos Materiales Directos	140
CUADRO N° 43 Costo de los Materiales Indirectos de Fabricación.....	140
CUADRO N° 44 Mano de Obra Directa	141
CUADRO N° 45 Gastos Administrativos	141
CUADRO N° 46 Gasto de Ventas.....	141
CUADRO N° 47 Resumen Capital de Trabajo	142

CUADRO N° 48 Estructura de inversión y financiamiento.....	143
CUADRO N° 49 Aporte de los Socios.....	143
CUADRO N° 50 Flujo de Caja Económico	145
CUADRO N° 51 Flujo de Efectivo Actualizado.....	146
CUADRO N° 52 Periodo de Recuperación.....	147
CUADRO N° 53 Flujo de Caja Financiero	149
CUADRO N° 54 Flujo de Efectivo Actualizado.....	150
CUADRO N° 55 Periodo de Recuperación.....	151
CUADRO N° 56 Análisis de Sensibilidad 1	153
CUADRO N° 57 Análisis de Sensibilidad 2	154
CUADRO N° 58 Análisis de Sensibilidad 3	155

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Páginas
GRÁFICO N° 1 Consumo de Embutidos.....	48
GRÁFICO N° 2 Motivo de Consumo de Embutidos	49
GRÁFICO N° 3 Embutido Consumido Con más Frecuencia	50
GRÁFICO N° 4 Frecuencia de Consumo.....	52
GRÁFICO N° 5 Cantidad de Consumo.....	53
GRÁFICO N° 6 Marca más Preferida.....	54
GRÁFICO N° 7 Factor de Considera al Momento de la Compra.....	56
GRÁFICO N° 8 Lugar de Adquisición del Producto	57
GRÁFICO N° 9 Consumo de la Carne de Llama	58

GRÁFICO N° 10 Noción sobre los Atributos de la Carne de Llama.....	59
GRÁFICO N° 11 Aceptación de las Salchichas de Carne de Llama	60
GRÁFICO N° 12 Pago Posible Por ½ Kilo de Salchichas de Carne de Llama.....	61

ÍNDICE DE FIGURAS

	Páginas
FIGURAS N° 1 Balanza Digital.....	87
FIGURAS N° 2 Moledora de carne eléctrica	88
FIGURAS N° 3 Cutter eléctrica	89
FIGURAS N° 4 Embutidora Manual	90
FIGURAS N° 5 Ahumador Eléctrico	91
FIGURAS N° 6 Cocina Industrial	92
FIGURAS N° 7 Envasadora al Vacío	93
FIGURAS N° 8 Selladora Eléctrica	94
FIGURAS N° 9 Freezer Horizontal	94
FIGURAS N° 10 Diseño y Distribución de la Planta.....	101

ÍNDICE DE TABLAS

	Páginas
TABLA N° 1 Especificaciones de la Balanza Digital.....	86
TABLA N° 2 Especificaciones de la Moledora de carne eléctrica	87
TABLA N° 3 Especificaciones de la Cutter eléctrica	88
TABLA N° 4 Especificaciones de la Embutidora Manual.....	89
TABLA N° 5 Especificaciones del Ahumador Eléctrico	90
TABLA N° 6 Especificaciones de la Cocina Industrial	91
TABLA N° 7 Especificaciones de la Envasadora al Vacío.....	92
TABLA N° 8 Especificaciones de la Selladora Eléctrica.....	93
TABLA N° 9 Especificaciones del Freezer Horizontal.....	94
TABLA N° 10 Herramientas de Cocina.....	95