

Proyecto: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA EMPRESA ELABORADORA DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.

Autores: Pacheco Schmidt, Agustín – Ramos, Erika Mariana.

Clasificación: Alimentos vegetales. Frutas.

Resumen

La falta de tiempo es un factor importante en lo cotidiano de la vida de las personas, lo cual se refleja en una demanda de alimentos que impliquen una menor dedicación en prepararlos. Los productos conocidos como mínimamente procesados, fresh cut o de IV gama, son el intermedio entre aquellos completamente procesados y los frescos, puesto que son sometidos a un mínimo proceso que usualmente involucra lavado, picado y envasado.

El alcance del proyecto consiste en realizar un estudio sobre el consumo de fruta de IV gama, teniendo como objetivo principal diseñar una microempresa, en la región de Capital Federal, la cual tendrá como actividad principal la laboración de una mezcla de frutas peladas, lavadas y troceada, las cuales serán recubiertas con aditivos naturales y comercializadas en bandejas cuyas atmosfera estará modificada con el fin de prolongar su vida útil y conservar sus características organolépticas.

La planta se ubicará en un inmueble establecido en Barracas, Capital Federal, cuyos beneficios son los siguientes:

- Cercanía al cliente.
- Zona para carga y descarga de camiones.
- Habilitación industrial: no será necesario emplazarse en un Parque Industrial.

Como conclusión se tiene que el proyecto para la elaboración de fruta mínimamente procesada es rentable debido a que el Valor Actual Neto del proyecto es mayor a cero (\$1.108.282,22) y la Tasa Interna de Retorno es alta (39%). El período de recuperación de inversión sería de 6 años.

Palabras claves: fruta de IV gama, diseño, microempresa, Capital Federal.

Diagrama de flujo del proceso

