

**Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional Concepción del Uruguay**

Licenciatura en Organización Industrial

Proyecto Final
**“Análisis y evaluación de factibilidad de
una empresa de elaboración y
comercialización de productos a base de
maní”**

Autor:

Velzi, Macarena Rocío

Comité de Proyecto Final:

Mg. Lic. Blanc, Rafael Luján

Lic. Rodríguez, María Alejandra

Mg. Ing. Hegglin, Daniel

Lic. Vanesa Iselli

Año académico: 2023

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de inversión analiza la factibilidad de poner en marcha una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos a base de maní.

La empresa trabajará bajo el nombre “Alimentos MV”, constituyéndose como una Sociedad Anónima y comercializando sus productos bajo la marca “Sumaní”.

Los productos a comercializar serán: pasta de maní, sabores: clásica, crocante, con almendras, con nueces, con cacao y con chips de chocolate, en presentaciones de 250 gr, 400 gr y 1,5 kg; maní pelado y tostado sin sal, maní pelado y tostado con sal, maní crocante sabor jamón y sabor queso, en presentaciones de 100 gr, 250 gr, 500 gr y 1 kg.

Se pretenderá llegar a un público que busque mejorar su alimentación, comercializando productos ricos, saludables, sin conservantes y libres de gluten, que impacten positivamente en la salud de los consumidores.

Estará ubicada en la provincia de Córdoba, en el Parque Industrial Logístico y Tecnológico Villa María, desde dónde se comercializarán los productos.

Para iniciar las actividades se necesitará una inversión de \$ 242.246.667, en la cual se considera el terreno, la infraestructura, las maquinarias y el mobiliario.

Se analizó el financiamiento con capital propio y con capital de terceros, concluyendo en que es conveniente utilizar el financiamiento externo.

El VAN que arroja esta opción, con una TMAR del 50% es de \$ 238.518.180 y la TIR del 129,18%, recuperando la inversión al cabo de un año y 1 mes.

Palabras claves: maní; pasta de maní; saludable; libre de gluten; sin conservantes.

Executive summary

This investment project analyzes the feasibility of starting a company dedicated to the production and marketing of peanut-based products.

The company will work under the name 'Food MV', establishing itself as a limited company and marketing its products under the 'Sumani' brand.

The product to be sold will be: peanut paste, flavors: classic, crunchy, with almonds, with nuts, with cocoa and with chocolate chips, in presentations of 250 gr, 400 gr and 1,5 kg. Peeled and roasted without salt, peeled and roasted with salt, crunchy ham-flavored and cheese -flavored peanuts, in presentations of 100gr, 250 gr, 500 gr and 1 kg.

The company aim will reach an audience that seeks to improve their diet, by commercializing rich, healthy products, without preservatives and gluten- free, that have a positive impact on the health of consumers.

It will be located in the province of Córdoba, in the Villa María Logistics and Technological Industrial Park, from where the products will be marketed.

To start up the company, an investment of \$ 242.246.667 will be needed. Which includes the land, infrastructures, machinery and furniture.

Financing with own capital and with capital from third parties was analyzed, concluding that is convenient to use external financing.

The VAN produced by this option, with a TMAR of 50% is \$ 238.518.180 and the TIR of 129,18%, recovering the investment after a year and 1 month.

Key words: peanut; peanut paste; healthy; gluten-free; without preservatives.

ÍNDICE

1. MERCADO	23
1.1. Producto	23
1.2. Análisis del macroentorno	26
1.2.1. Factores políticos y legales.....	26
1.2.2. Factores económicos y financieros.....	28
1.2.3. Factores socioculturales y demográficos	30
1.2.4. Factores tecnológicos y ambientales	31
1.3. Análisis del microentorno	33
1.3.1. Clientes	33
1.3.2. Competidores.....	34
1.3.3. Productos sustitutos	36
1.3.4. Competidores potenciales.....	37
1.3.5. Proveedores	38
1.3.6. Distribuidores e intermediarios	40
1.4. Necesidades y preferencias de los consumidores	40
1.5. Segmento de mercado y cliente del proyecto	41
1.6. Tamaño del proyecto	41
1.7. Análisis FODA	42
1.7.1. Estrategias.....	43
2. PRODUCTO.....	44
2.1. Empresa y Marca	44
2.2. Características de los productos.....	44
2.2.1. Maní pelado y tostado sin sal	45
2.2.2. Maní pelado tostado con sal	48
2.2.3. Maní crocante saborizado	52
2.2.4. Pasta de maní	56
2.3. Envases y embalajes	59
2.3.1. Packaging primario.....	59
2.3.2. Packaging secundario	63

2.3.3.	Packaging terciario	64
2.4.	Participación de los productos en la producción	65
2.5.	Estrategia de ventas y posicionamiento, promoción y publicidad.....	66
2.5.1.	Estrategia de ventas y posicionamiento.....	66
2.5.2.	Publicidad y promoción.....	66
3.	Localización.....	68
3.1.	Macro Localización	68
3.1.1.	Disponibilidad de MP	68
3.1.2.	Beneficios para Pymes.....	68
3.1.3.	Disponibilidad de mano de obra.....	71
3.1.4.	Cercanía al mercado	72
3.1.5.	Actividad económica	73
3.1.6.	Método de los Factores Ponderados – Macro localización	76
3.2.	Micro Localización	76
3.2.1.	Parque Industrial San Francisco	77
3.2.2.	Parque Industrial, Logístico y Tecnológico Villa María	78
3.2.3.	Parque Industrial Corral de Bustos – Ifflinger.....	79
3.2.4.	Parque industrial y Tecnológico Villa Dolores	80
3.2.5.	Parque industrial CECIS.....	80
3.2.6.	Método de los Factores Ponderados – Micro Localización.....	81
3.2.7.	Selección del lote.....	82
3.3.	Aprovisionamiento y Logística de distribución.....	82
3.3.1.	Aprovisionamiento	82
3.3.2.	Distribución de los productos	85
3.3.3.	Circuitos de Distribución.....	88
4.	Estudio Técnico	94
4.1.	Descripción de procesos productivos	94
4.1.1.	Pasta de maní	95
4.1.2.	Maní pelado y tostado sin sal	97

4.1.3.	Maní pelado y tostado con sal	98
4.1.4.	Maní crocante saborizado	99
4.2.	Máquinas y Equipos.....	100
4.2.1.	Cámara frigorífica para materias primas	100
4.2.2.	Horno	101
4.2.3.	Peladora de maní	101
4.2.4.	Balanzas	102
4.2.5.	Molino coloidal para pasta de maní.....	103
4.2.6.	Mezcladora	103
4.2.7.	Triturador.....	104
4.2.8.	Rallador industrial	105
4.2.9.	Línea de llenado y etiquetado.....	105
4.2.10.	Paila (mezclado)	106
4.2.11.	Envasadora vertical automática	107
4.2.12.	Paletizadora automática	107
4.2.13.	Cinta transportadora.....	108
4.2.14.	Auto elevador.....	108
	Detector de Metales	109
4.3.	Capacidad instalada y capacidad ociosa de máquinas y equipos.....	110
4.4.	Duración media de unidades en proceso.....	110
4.4.1.	Diagrama de Gantt día lunes	111
4.4.2.	Diagrama de Gantt día martes	111
4.4.3.	Diagrama de Gantt día miércoles	111
4.4.4.	Diagrama de Gantt día jueves.....	112
4.4.5.	Diagrama de Gantt día viernes	112
4.5.	Planificación de la producción semanal, mensual y anual.....	113
4.6.	Balances de masa	115
4.7.	Stock de materias primas, productos en proceso y productos terminados.....	121
4.8.	Layout	123

4.9.	Software de apoyo	127
5.	Recursos Humanos	129
5.1.	Estructura formal de la empresa	129
5.2.	Descripción y especificación de puestos	129
5.3.	Horarios y días de trabajo	138
5.4.	Órganos de línea y de staff	138
5.5.	Salarios.....	139
5.6.	Procedimiento de búsqueda y selección de recursos humanos.....	140
6.	Gestión de la Calidad.....	142
6.1.	Misión, Visión y Valores	142
6.2.	Procedimiento principal	142
6.3.	Requisitos para el personal	144
6.4.	Análisis de peligros y puntos críticos de control	145
6.5.	Normas de Inocuidad Alimentaria	149
6.5.1.	Buenas Prácticas de Manufactura.....	149
6.5.2.	Food Safety System Certification – FSSC 22000	150
7.	Estudio Económico.....	152
7.1.	Inversiones	152
7.1.1.	Costo de infraestructura.....	152
7.1.2.	Costo de muebles y útiles	152
7.1.3.	Costo de máquinas y equipos	152
7.1.4.	Inversión total.....	153
7.2.	Amortizaciones	153
7.2.1.	Amortizaciones de infraestructura.....	153
7.2.2.	Amortizaciones de muebles y útiles	153
7.2.3.	Amortización de máquinas y equipos.....	154
7.2.4.	Amortización total anual	154
7.3.	Costos de materias primas e insumos	154
7.3.1.	Costo de materias primas.....	154
7.3.2.	Costo de insumos.....	155
7.3.3.	Costo materias primas e insumos	155

7.4.	Costo de energía eléctrica	155
7.4.1.	Consumo en Kw/h sector productivo	156
7.4.2.	Consumo en Kw/h sector oficinas y exterior	156
7.4.3.	Potencia total en kw a contratar.....	157
7.4.4.	Costo Energía Eléctrica	157
7.5.	Costo salarial.....	157
7.5.1.	Días laborales netos	157
7.5.2.	Aportes patronales	157
7.5.3.	Retenciones al empleado	158
7.5.4.	Cargas Sociales.....	158
7.5.5.	Costo mano de obra	158
7.6.	Costo de distribución	159
7.7.	Costo de publicidad y promoción	159
7.8.	Otros costos.....	159
7.9.	Determinación de costos fijos y variables, totales y unitarios	159
7.9.1.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.	159
7.9.2.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.	160
7.9.3.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.	161
7.9.4.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.....	162
7.9.5.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 100 gr.	163
7.9.6.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 250 gr.	164
7.9.7.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 500 gr.	165
7.9.8.	Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 1 kg.	166
7.9.9.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 100 gr.	167
7.9.10.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 250 gr.	168
7.9.11.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 500 gr.	169
7.9.12.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 1 kg.....	170
7.9.13.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 100 gr.....	171
7.9.14.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 250 gr.....	172

7.9.15.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 500 gr.....	173
7.9.16.	Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 1 kg.....	174
7.9.17.	Costos totales y unitarios pasta de maní clásica – 250 gr.....	175
7.9.18.	Costos totales y unitarios pasta de maní crocante – 250 gr.	178
7.9.19.	Costos totales y unitarios pasta de maní con almendras – 250 gr.....	181
7.9.20.	Costos totales y unitarios pasta de maní con nueces – 250 gr.	184
7.9.21.	Costos totales y unitarios pasta de maní con cacao – 250 gr.....	187
7.9.22.	Costos totales y unitarios pasta de maní con chips – 250 gr.....	190
7.10.	Ingresos unitarios y totales	193
7.10.1.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.....	193
7.10.2.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.....	193
7.10.3.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.....	193
7.10.4.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 1 kg.	193
7.10.5.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 100 gr.....	194
7.10.6.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 250 gr.....	194
7.10.7.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 500 gr.....	194
7.10.8.	Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 1 kg.	194
7.10.9.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 100 gr.....	194
7.10.10.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 250 gr.....	195
7.10.11.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 500 gr.....	195
7.10.12.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 1 kg.....	195
7.10.13.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 100 gr.....	195
7.10.14.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 250 gr.....	196
7.10.15.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 500 gr.....	196
7.10.16.	Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 1 kg.	196
7.10.17.	Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 250 gr.	196
7.10.18.	Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 400 gr.	196

7.10.19.	Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 1,5 kg.....	197
7.10.20.	Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 250 gr.....	197
7.10.21.	Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 400 gr.....	197
7.10.22.	Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 1,5 kg.....	197
7.10.23.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 250 gr.....	198
7.10.24.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 400 gr.....	198
7.10.25.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 1,5 kg.....	198
7.10.26.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 250 gr.....	198
7.10.27.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 400 gr.....	198
7.10.28.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 1,5 kg.....	199
7.10.29.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 250 gr.....	199
7.10.30.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 400 gr.....	199
7.10.31.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 1,5 kg.....	199
7.10.32.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 250 gr.....	200
7.10.33.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 400 gr.....	200
7.10.34.	Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 1,5 kg.....	200
7.10.35.	Ingresos totales.....	200
7.11.	Punto de equilibrio y de cierre.....	200
7.11.1.	Punto de equilibrio.....	200
7.11.2.	Punto de cierre.....	202
8.	Estudio Financiero.....	204
8.1.	Capital de trabajo.....	204
	Crecimiento anual.....	204
8.2.	Cash Flow – capital propio.....	204
8.3.	Cash Flow – financiamiento de terceros.....	205
8.4.	Índices.....	206
8.5.	Curva de Fisher.....	208

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Competidores y precios	36
Tabla 2.	Precio promedio por kg	36
Tabla 3.	Competidores potenciales	37
Tabla 4.	Listado de proveedores.....	38
Tabla 5.	Tamaño del Proyecto.....	42
Tabla 6.	Información nutricional maní pelado tostado sin sal	46
Tabla 7.	Información nutricional maní pelado tostado con sal	50
Tabla 8.	Información nutricional maní crocante sabor jamón.....	53
Tabla 9.	Información nutricional maní crocante sabor queso	53
Tabla 10.	Información nutricional pasta de maní.....	58
Tabla 11.	Medidas de envases flow pack	61
Tabla 12.	Cantidad de desocupados	71
Tabla 13.	Salarios por provincia 2021.....	71
Tabla 14.	Nivel de alfabetización por provincia	72
Tabla 15.	Macro localización – Factores ponderados	76
Tabla 16.	Comparación de servicios de Parques Industriales	81
Tabla 17.	Micro localización – Factores ponderados.....	81
Tabla 18.	Frecuencia de pedido de MP e insumos	83
Tabla 19.	Duración de las materias primas	84
Tabla 20.	Cantidad a comprar de MP e insumos.....	84
Tabla 21.	Distancias departamentos de la prov de Córdoba	88
Tabla 22.	Distancias partidos prov de Buenos Aires.....	88
Tabla 23.	Distancias departamentos prov de Santa Fe.....	89
Tabla 24.	Distancias departamentos prov de Entre Ríos.....	89
Tabla 25.	Distancias promedio	90
Tabla 26.	Costo de envío para cada provincia.....	91

Tabla 27.	Cantidad de kg de c/producto a enviar a Córdoba	91
Tabla 28.	Cantidad pasta de maní a enviar a Córdoba	91
Tabla 29.	Cantidad de maní pelado y tostado sin sal a enviar a Córdoba.....	91
Tabla 30.	Cantidad de maní pelado y tostado con sal a enviar a Córdoba.....	92
Tabla 31.	Cantidad de maní crocante a enviar a Córdoba.....	92
Tabla 32.	Cantidad de kg de c/producto a enviar a E.R. y Santa Fe	92
Tabla 33.	Cantidad pasta de maní a enviar a E.R. y Santa Fe.....	92
Tabla 34.	Cantidad maní pelado y tostado sin sal a enviar a E.R. y Santa Fe.....	92
Tabla 35.	Cantidad maní pelado y tostado con sal a enviar a E.R. y Santa Fe	92
Tabla 36.	Cantidad maní crocante a enviar a E.R. y Santa Fe	92
Tabla 37.	Cantidad de kg de c/producto a enviar Buenos Aires	93
Tabla 38.	Cantidad pasta de maní a enviar a Bs. As.	93
Tabla 39.	Cantidad maní pelado y tostado sin sal a enviar a Bs. As.	93
Tabla 40.	Cantidad maní pelado y tostado con sal a enviar a Bs. As.....	93
Tabla 41.	Cantidad maní crocante a enviar a Bs. As.....	93
Tabla 42.	Descripción proceso productivo pasta de maní.....	95
Tabla 43.	Descripción proceso productivo maní pelado y tostado sin sal	97
Tabla 44.	Descripción proceso productivo maní pelado y tostado con sal	98
Tabla 45.	Descripción proceso productivo maní crocante	99
Tabla 46.	Cantidad de máquinas	109
Tabla 47.	Producción total, anual, mensual y diaria	113
Tabla 48.	Producción por producto, anual, mensual y semanal	113
Tabla 49.	Producción pasta de maní por sabor, anual, mensual y diaria.....	113
Tabla 50.	Producción maní crocante por sabor, anual, mensual y diaria	114
Tabla 51.	Producción pasta de maní por tamaño, cant paquetes y cajas.....	114
Tabla 52.	Producción maní pelado y tostado s/sal por tamaño, paquetes y cajas	114
Tabla 53.	Producción maní pelado y tostado c/sal por tamaño, paquetes y cajas	115

Tabla 54.	Producción maní crocante por tamaño, cant de paquetes y cajas.....	115
Tabla 55.	Balance de masa unitario pasta de maní clásica.....	115
Tabla 56.	Balance de masa general pasta de maní clásica	116
Tabla 57.	Balance de masa unitario pasta de maní saborizada	116
Tabla 58.	Balance de masa general pasta de maní crocante.....	117
Tabla 59.	Balance de masa general pasta de maní saborizada	117
Tabla 60.	Balance de masa unitario maní pelado y tostado sin sal	118
Tabla 61.	Balance de masa general maní pelado y tostado sin sal.....	118
Tabla 62.	Balance de masa unitario maní pelado y tostado con sal	119
Tabla 63.	Balance de masa general maní pelado y tostado con sal.....	119
Tabla 64.	Balance de masa unitario maní crocante	120
Tabla 65.	Balance de masa general maní crocante.....	120
Tabla 66.	Cantidad de MP requerida para pasta de maní.....	121
Tabla 67.	Cantidad de MP requerida para maní pelado y tostado sin sal.....	121
Tabla 68.	Cantidad de MP requerida para maní pelado y tostado con sal	121
Tabla 69.	Cantidad de MP requerida para maní crocante	121
Tabla 70.	Cantidad de MP para todos los productos.....	122
Tabla 71.	Stock MP, PP y PT.....	122
Tabla 72.	Comparación de software.....	127
Tabla 73.	Descripción de puestos: Gerente General	129
Tabla 74.	Descripción de puestos: Gerente de Producción	130
Tabla 75.	Descripción de puestos: Encargado de Calidad, Seguridad e Higiene.....	131
Tabla 76.	Descripción de puestos: Encargado de Depósito	132
Tabla 77.	Descripción de Puestos: Encargado de Mantenimiento	132
Tabla 78.	Descripción de Puestos: Encargado de Compras	133
Tabla 79.	Descripción de Puestos: Operarios de Producción.....	134
Tabla 80.	Descripción de Puestos: Operarios de Mantenimiento	134

Tabla 81. Descripción de Puestos: Operarios de Limpieza.....	134
Tabla 82. Descripción de Puestos: Gerente de Comercialización.....	135
Tabla 83. Descripción de Puestos: Encargado de Ventas	135
Tabla 84. Descripción de Puestos: Encargado de Marketing y Diseño.....	136
Tabla 85. Descripción de puestos: Gerente de Finanzas	137
Tabla 86. Descripción de Puestos: Encargado de tesorería.....	137
Tabla 87. Órganos de staff: Contador externo	138
Tabla 88. Órganos de staff: Consultora de Recursos Humanos	139
Tabla 89. Puntos de control.....	143
Tabla 90. Descripción puntos críticos de control	145
Tabla 91. Costo de infraestructura	152
Tabla 92. Costo muebles y útiles.....	152
Tabla 93. Costo máquinas y equipos.....	152
Tabla 94. Inversión total.....	153
Tabla 95. Vida útil.....	153
Tabla 96. Amortización de infraestructura.....	153
Tabla 97. Amortización muebles y útiles	153
Tabla 98. Amortización máquinas y equipos	154
Tabla 99. Amortización total anual	154
Tabla 100. Costo de materias primas	154
Tabla 101. Costo de insumos	155
Tabla 102. Costo materias primas e insumos	155
Tabla 103. Consumo en Kw/h sector productivo.....	156
Tabla 104. Consumo en Kw/h sector oficinas y exterior	156
Tabla 105. Potencia total en kw a contratar	157
Tabla 106. Costo energía eléctrica	157
Tabla 107. Días laborales netos.....	157

Tabla 108. Aportes patronales.....	157
Tabla 109. Retenciones al empleado.....	158
Tabla 110. Cargas sociales.....	158
Tabla 111. Costo mano de obra.....	158
Tabla 112. Costo de distribución.....	159
Tabla 113. Costo de publicidad y promoción.....	159
Tabla 114. Otros costos.....	159
Tabla 115. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.....	160
Tabla 116. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 100 gr..	160
Tabla 117. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.....	160
Tabla 118. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 250 gr..	161
Tabla 119. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.....	161
Tabla 120. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 500 gr..	162
Tabla 121. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.....	162
Tabla 122. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.....	163
Tabla 123. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 100 gr.	163
Tabla 124. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 100 gr.	164
Tabla 125. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 250 gr.	164
Tabla 126. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 250 gr.	165
Tabla 127. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 500 gr.	165
Tabla 128. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 500 gr.	166
Tabla 129. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 1 kg.....	166
Tabla 130. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 1 kg....	167
Tabla 131. Estado de costos maní crocante sabor queso – 100 gr.	167
Tabla 132. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 100 gr.....	168
Tabla 133. Estado de costos maní crocante sabor queso – 250 gr.	168
Tabla 134. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 250 gr.....	169

Tabla 135. Estado de costos maní crocante sabor queso – 500 gr.	169
Tabla 136. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 500 gr.....	170
Tabla 137. Estado de costos maní crocante sabor queso – 1 kg.....	170
Tabla 138. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso –1 kg.....	171
Tabla 139. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 100 gr.....	171
Tabla 140. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 100 gr.....	172
Tabla 141. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 250 gr.....	172
Tabla 142. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 250 gr.....	173
Tabla 143. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 500 gr.....	173
Tabla 144. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 500 gr.....	174
Tabla 145. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 1 kg.....	174
Tabla 146. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón –1 kg.	175
Tabla 147. Estado de costos pasta de maní clásica – 250 gr.	176
Tabla 148. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 250 gr.	176
Tabla 149. Estado de costos pasta de maní clásica – 400 gr.	176
Tabla 150. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 400 gr.	177
Tabla 151. Estado de costos pasta de maní clásica – 1,5 kg.	177
Tabla 152. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 1,5 kg.....	178
Tabla 153. Estado de costos pasta de maní crocante – 250 gr.	178
Tabla 154. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 250 gr.....	179
Tabla 155. Estado de costos pasta de maní crocante – 400 gr.	179
Tabla 156. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 400 gr.....	180
Tabla 157. Estado de costos pasta de maní crocante – 1,5 kg.....	180
Tabla 158. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 1,5 kg.....	181
Tabla 159. Estado de costos pasta de maní con almendras – 250 gr.....	181
Tabla 160. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 250 gr..	182
Tabla 161. Estado de costos pasta de maní con almendras – 400 gr.....	182

Tabla 162. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 400 gr. .	183
Tabla 163. Estado de costos pasta de maní con almendras – 1,5 kg.	183
Tabla 164. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 1,5 kg. .	184
Tabla 165. Estado de costos pasta de maní con nueces – 250 gr.	184
Tabla 166. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 250 gr.	185
Tabla 167. Estado de costos pasta de maní con nueces – 400 gr.	185
Tabla 168. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 400 gr.	186
Tabla 169. Estado de costos pasta de maní con nueces – 1,5 kg.....	186
Tabla 170. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 1,5 kg.....	187
Tabla 171. Estado de costos pasta de maní con cacao – 250 gr.	187
Tabla 172. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 250 gr.	188
Tabla 173. Estado de costos pasta de maní con cacao – 400 gr.	188
Tabla 174. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 400 gr.	189
Tabla 175. Estado de costos pasta de maní con cacao – 1,5 kg.	189
Tabla 176. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 1,5 kg.....	190
Tabla 177. Estado de costos pasta de maní con chips – 250 gr.....	190
Tabla 178. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 250 gr.....	191
Tabla 179. Estado de costos pasta de maní con chips – 400 gr.....	191
Tabla 180. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 400 gr.....	191
Tabla 181. Estado de costos pasta de maní con chips – 1,5 kg.	192
Tabla 182. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 1,5 kg.	192
Tabla 183. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.	193
Tabla 184. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.	193
Tabla 185. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.	193
Tabla 186. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 1 kg.....	193
Tabla 187. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 100 gr.	194
Tabla 188. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 250 gr.	194

Tabla 189. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 500 gr.	194
Tabla 190. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 1 kg.	194
Tabla 191. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 100 gr.	194
Tabla 192. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 250 gr.	195
Tabla 193. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 500 gr.	195
Tabla 194. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 1 kg.	195
Tabla 195. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 100 gr.	195
Tabla 196. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 250 gr.	196
Tabla 197. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 500 gr.	196
Tabla 198. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 1 kg.	196
Tabla 199. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 250 gr.	196
Tabla 200. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 400 gr.	196
Tabla 201. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 1,5 kg.	197
Tabla 202. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 250 gr.	197
Tabla 203. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 400 gr.	197
Tabla 204. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 1,5 kg.	197
Tabla 205. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 250 gr.	198
Tabla 206. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 400 gr.	198
Tabla 207. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 1,5 kg.	198
Tabla 208. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 250 gr.	198
Tabla 209. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 400 gr.	198
Tabla 210. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 1,5 kg.	199
Tabla 211. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 250 gr.	199
Tabla 212. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 400 gr.	199
Tabla 213. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 1,5 kg.	199
Tabla 214. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 250 gr.	200
Tabla 215. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 400 gr.	200

Tabla 216. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 1,5 kg.....	200
Tabla 217. Ingresos totales.....	200
Tabla 218. Punto de equilibrio ponderado – unidades	201
Tabla 219. Punto de equilibrio – \$	201
Tabla 220. Punto de equilibrio cierre – unidades.....	202
Tabla 221. Punto de cierre – \$.....	202
Tabla 222. Capital de trabajo	204
Tabla 223. Crecimiento anual	204
Tabla 224. Cash flow – capital propio	204
Tabla 225. Desarrollo préstamo	205
Tabla 226. Cash Flow – financiamiento de terceros	205
Tabla 227. Índices	206
Tabla 228. Apalancamientos	207
Tabla 229. Valores actualizados.....	207
Tabla 230. Curva de Fisher	208

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1.	Variación del precio de los alimentos.....	29
Ilustración 2.	Pirámide socioeconómica 2020	31
Ilustración 3.	Distribuidores e intermediarios.....	40
Ilustración 4.	Matriz FODA	42
Ilustración 5.	Isologotipo de la empresa	44
Ilustración 6.	Logotipo y slogan de la marca.....	44
Ilustración 7.	Etiqueta maní pelado y tostado sin sal.....	47
Ilustración 8.	Etiqueta maní pelado y tostado sin sal envase 1 kg.....	48
Ilustración 9.	Etiqueta maní pelado y tostado con sal.....	50
Ilustración 10.	Etiqueta maní pelado y tostado con sal envase 1 kg	52
Ilustración 11.	Etiqueta maní crocante sabor jamón	54
Ilustración 12.	Etiqueta maní crocante sabor queso	54
Ilustración 13.	Etiqueta maní crocante sabor jamón envase 1 kg	56
Ilustración 14.	Etiqueta maní crocante sabor queso envase 1 kg	56
Ilustración 15.	Etiqueta pasta de maní clásica.....	58
Ilustración 16.	Etiqueta pasta de maní crocante	58
Ilustración 17.	Etiqueta pasta de maní con almendras	58
Ilustración 18.	Etiqueta pasta de maní con cacao.....	59
Ilustración 19.	Etiqueta pasta de maní con chips	59
Ilustración 20.	Etiqueta pasta de maní con nueces	59
Ilustración 21.	Medidas frasco 1,5 kg. pasta de maní	60
Ilustración 22.	Medidas frasco 400 gr. pasta de maní	60
Ilustración 23.	Medidas frasco 250 gr. pasta de maní	61
Ilustración 24.	Cajas	63
Ilustración 25.	Etiqueta caja	63
Ilustración 26.	Disposición frascos pasta de maní	63

Ilustración 27.	Disposición paquetes maní pelado y tostado con y sin sal.....	64
Ilustración 28.	Distribución paquetes maní crocante	64
Ilustración 29.	Pallets armados.....	65
Ilustración 30.	Ubicación de las provincias.....	72
Ilustración 31.	Ubicación de los parques seleccionados	77
Ilustración 32.	Terreno seleccionado.....	82
Ilustración 33.	Cámara para productos frescos	100
Ilustración 34.	Horno.....	101
Ilustración 35.	Peladora de maní	101
Ilustración 36.	Balanza de piso.....	102
Ilustración 37.	Balanza de mea.....	102
Ilustración 38.	Molino para pasta de maní	103
Ilustración 39.	Tanque de mezclado.....	103
Ilustración 40.	Triturador	104
Ilustración 41.	Rallador industrial.....	105
Ilustración 42.	Línea de llenado y etiquetado.....	105
Ilustración 43.	Paila para mezclado maní crocante	106
Ilustración 44.	Envasadora vertical automática.....	107
Ilustración 45.	Paletizadora automática.....	107
Ilustración 46.	Cinta transportadora	108
Ilustración 47.	Auto elevador	108
Ilustración 48.	Detector de metales	109
Ilustración 49.	Diagrama de Gantt día lunes	111
Ilustración 50.	Diagrama de Gantt día martes	111
Ilustración 51.	Diagrama de Gantt día miércoles	112
Ilustración 52.	Diagrama de Gantt día jueves	112
Ilustración 53.	Diagrama de Gantt maní día viernes	113

Ilustración 54.	Layout planta baja	124
Ilustración 55.	Layout producción.....	125
Ilustración 56.	Referencias layout producción	126
Ilustración 57.	Layout planta alta	126
Ilustración 58.	Organigrama.....	129
Ilustración 59.	Flujograma contaminación cruzada	147
Ilustración 60.	Flujograma fecha de vencimiento	147
Ilustración 61.	Flujograma cadena de frío.....	148
Ilustración 62.	Flujograma detección de metales	148
Ilustración 63.	Flujograma control de humedad.....	149
Ilustración 64.	Curva de Fisher	208

1. MERCADO

En el siguiente estudio de mercado se analizará el consumo de productos a base de maní, las preferencias de los potenciales consumidores, así como también a la competencia, tanto en cantidad como en maneras de trabajar, gestionar recursos y comercializar los productos.

Por otro lado, se realizará una investigación sobre el macro entorno, donde se tendrán en cuenta diversos factores que influyen en el desarrollo de las actividades de la organización.

Para llevar a cabo este estudio se utilizarán fuentes primarias y secundarias para la obtención de la información. A partir de la misma se podrá determinar si la realización del proyecto es viable o no.

1.1.Producto

El maní es una leguminosa originaria de las regiones tropicales de América del Sur, cuyo consumo se ha dispersado en el mundo, debido a la variedad de usos que se le puede dar y por el beneficio que causa en la salud su consumo regular, siendo un alimento con alto valor nutricional, por su elevado contenido de proteínas y grasas saludables. Algunas propiedades y beneficios son: ¹

- Contienen vitamina E, que fortalece el sistema inmune, aumentando la producción de las células que defienden el organismo de enfermedades.
- Son fuentes de proteínas y ácido fólico, una vitamina que sirve para producir células nuevas. Por esto, según la Cámara Argentina de Maní, es un producto muy bueno para mujeres embarazadas.
- Las grasas que contiene ayuda a que se equilibren las tasas de colesterol.
- Contiene fibra y minerales como el magnesio, fósforo y níquel, el que permite la obtención de hierro.
- Aporta vitamina B, en especial si se consume crudo, las cuales sirven para que el cuerpo obtenga energía.
- Es rico en triptófano, un aminoácido que mejora la producción de serotonina para estabilizar el estado de ánimo y los ciclos de sueño.

Argentina es uno de los principales productores y exportadores de maní a nivel mundial. La provincia de Córdoba concentra casi el 90% de la producción de maní en el país, cuyo destino

¹ Manitoba (2020). Sube tus defensas comiendo maní y arándanos: snacks saludables que no pueden faltar en tu mesa. Recuperado de: www.manitoba.com.co/es/tips-saludables/defensas-mani-arandanos-propiedades-beneficios

es, casi en su totalidad, el mercado internacional. También se registran cultivos en San Luis y La Pampa, y muy poco en las provincias de Santa Fe, Salta, Buenos Aires y Jujuy.

“En la década iniciada en 1990 la producción por campaña de maní se ubicaba en cerca de 334.000 toneladas, con un rinde próximo a 1,6 toneladas por hectárea. Avanzando en el tiempo, para la década del 2000 la producción promediaba 450.000 toneladas en cada año comercial, con un rendimiento cercano a 2,1 toneladas por hectárea. Finalmente, la década que comenzó en el 2010 sigue consolidando el crecimiento del maní en la argentina, con un promedio de producción superior a 1.038.000 toneladas por campaña, con un rinde de más de 2,8 toneladas por hectárea.”²

El mercado argentino cuenta con la variedad de tipo Runner, cuyas plantas son de alto rendimiento, los granos son de tamaño medio y uniformes. Son excelentes para tostar y para producir mantequilla de maní. Actualmente estos cultivares son de “alto oleico”, lo que eleva la perdurabilidad del producto.^{3 4}

Algunos de los mayores consumidores de maní a nivel mundial son: China (10kg/hab. por año), Indonesia (6kg/hab. por año), la Unión Europea (5kg/hab. por año), Canadá (4kg/hab. por año), India (4kg/hab. por año) y Estados Unidos (4kg/hab. por año).

En Argentina se consume 1 kilo per cápita de maní por año, siendo el fruto seco preferido de los consumidores, según una encuesta de la Cámara Argentina de Maní

Comercialmente el maní es considerado un fruto seco y se consume tanto crudo como tostado, siendo un producto extremadamente versátil, lo que le da gran potencial de inserción en el mercado a la empresa; algunos de los productos que se pueden conseguir a partir del mismo son los siguientes:^{5 6}

² El Economista (2021). El maní, un nuevo unicornio argentino cada vez más firme. Recuperado de: <https://eleconomista.com.ar/agro/el-mani-nuevo-unicornio-argentino-cada-vez-mas-firme-n45992#:~:text=Finalmente%2C%20la%20d%C3%A9cada%20que%20comenz%C3%B3%2C%20toneladas%20por%20hect%C3%A1rea.>

³ Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas Dirección de Cadenas Alimentarias (DCA) (2019). Cadena de maní – resumen. Recuperado de: https://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Resumen_Cadena_2019%20Mani_MARZO_2019.pdf

⁴ Lic. María Eugenia Keller. (2021). Un cultivo singular. Recuperado de: https://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/46/46_08_Mani.htm

⁵ Lic. María Eugenia Keller. (2021). Un cultivo singular. Recuperado de: https://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/46/46_08_Mani.htm

⁶ Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas Dirección de Cadenas Alimentarias (DCA) (2019). Cadena de maní – resumen. Recuperado de https://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Resumen_Cadena_2019%20Mani_MARZO_2019.pdf

- Maní con cáscara listo para consumir (tostado)
- Maní confitería entero y partido, es el maní sin pelar.
- Maní blanchado. (sin piel) Utiliza como insumo al maní confitería, el cual se somete a un proceso para eliminar la piel. Este maní es más apto para usos posteriores como frito, salado, con cobertura, etc.
- Maníes saborizados. Los maníes saborizados comprenden tanto a los que poseen coberturas dulces, como a los salados; los primeros llevan una envoltura de chocolate o azucarada tipo confite (garrapiñada de maní) que se puede consumir directamente o agregarlos a otros productos; los salados, conocidos como maní japonés, poseen una cobertura a base de harina y saborizantes, que permite obtener diferentes sabores del producto final.
- Pasta y manteca de maní. Son productos semisólidos obtenidos mediante la molienda del maní blanchado y tostado. Se presentan en dos estilos natural (pasta) y regular (manteca) y con diferentes texturas (crema, medio y crunchy). También es factible agregarles saborizantes y/o aromatizantes, para obtener diversidad de productos.
- Grana de maní. Es maní partido en partículas pequeñas, cuyo tamaño puede ser variable de acuerdo al uso que se le quiera dar. Generalmente se utiliza en confitería, pastelería y heladería, como sucede con la producción de praliné.
- Aceite de maní. Mayoritariamente es utilizado en el plano nacional para la elaboración de aceites mezcla, y como saborizante en la industria de panificación y confitería. En el exterior, su uso doméstico es más común y también se lo aprecia como ingrediente de platos gourmet.
- Harina y pellets de maní.

A continuación, se presentarán algunos datos sobre el sector alimenticio en Argentina.

El último informe del gobierno sobre el sector encontrado es de septiembre del año 2019. La actividad productiva de la Industria de Alimentos y Bebidas de ese mes presentó un aumento interanual del 0,2%, acumulando en el período enero-septiembre 2019 una caída del 0,8%. En cuanto a la capacidad instalada de la Industria de Alimentos y Bebidas, en septiembre de 2019 se incrementó un 3,7% respecto al mismo período del año 2018, acumulando una caída de 2,2% en el período enero-septiembre 2019.

Con respecto al comercio exterior, en septiembre de 2019, se exportaron productos de Alimentos y Bebidas por un total de U\$S 2.276 millones, lo que significó un crecimiento del

3,2% respecto del mismo mes del año anterior. El maní, tanto crudo como industrializado, estuvo dentro de los principales productos exportados, con una participación del 3,3%.

1.2. Análisis del macroentorno

1.2.1. Factores políticos y legales

En Argentina, los marcos regulatorios para los alimentos, reglamentan y normalizan los múltiples eslabones de la cadena que liga la producción, elaboración, almacenaje, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos hasta el destinatario final; estas normas son obligatorias para todos los que participen en el proceso productivo.

La reglamentación se encuentra en el Código Alimentario Argentino (Decreto 2126/71), la Ley 18.284 y sus disposiciones reglamentarias, los cuales son aplicados por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Ciudad de Buenos Aires en su respectiva jurisdicción. Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento son autorizados y verificados de acuerdo a la reglamentación previamente nombrada pueden circular, comercializarse y expendirse en todo el territorio nacional.

Los organismos más importantes son: el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), que tienen competencias específicas, junto con las Autoridades Sanitarias Provinciales.

Las empresas deben gestionar el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y, por cada producto, deben obtener un registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA). Todos los manipuladores que intervienen en el proceso productivo o que puedan entrar en contacto con los alimentos deben contar con la libreta sanitaria que se detalla en el Código Alimentario Argentino, cumpliendo con los requisitos que allí mismo se describen. Además, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura (BPM) para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos. Los productos que se comercializan deben estar correctamente rotulados, respetando lo que dicta el Código Alimentario Argentino. En cuanto al transporte de sustancias alimenticias, el mismo debe ser habilitado por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la naturaleza del producto y del

tránsito, la reglamentación se encuentra en el Decreto 4238/68 o en el Código Alimentario Argentino.⁷

Por el Decreto Nacional 815-1999-Poder Ejecutivo Nacional se estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos, integrado por el Sistema Nacional de Alimentos, SENASA y ANMAT; con el objetivo de asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino, cuyo ámbito de aplicación sería todo el territorio de la Nación Argentina. Este Código incorpora toda la normativa vigente sobre la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.⁸

La empresa también deberá cumplir con⁹:

- Ley de Contrato de Trabajo (20.744), que regula las relaciones laborales de los trabajadores que se encuentran en relación de dependencia de las empresas privadas
- Ley de Jornada de Trabajo (11.544), que establece la duración máxima de la jornada laboral
- Ley de Empleo (24.013), que establece la regularización del empleo no registrado, la promoción y defensa del empleo, la protección de trabajadores desempleados, y la indemnización por despido injustificado
- Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo (19.587), que determina las condiciones de seguridad que debe cumplir cualquier actividad industrial
- Ley de Riesgos del Trabajo (26.773), que establece un régimen normativo para la cobertura de los daños derivados de los riesgos del trabajo
- Ley de Indemnizaciones Laborales (25.323), la cual establece que las indemnizaciones previstas por la Ley de Contrato de Trabajo serán incrementadas al doble cuando se trate de una relación laboral no registrada o que lo esté de modo deficiente.
- Ley de Impuesto a las Ganancias (Decreto 649/97)
- Ley de Sociedades Comerciales (19.550)
- Ley General de Ambiente (25.675), que establece los presupuestos mínimos para el logro de una gestión sustentable y adecuada del ambiente, la preservación y protección de la diversidad biológica y la implementación del desarrollo sustentable.

⁷ Dr. Juan Manuel Morón, Dr. Pablo Morón (2021). Alimentos, normas y trámites. Recuperado de: www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=338

⁸ SENASA (2021). CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Recuperado de: www.senasa.gob.ar/tags/codigo-alimentario-argentino

⁹Infoleg (2021). Recuperado de: <http://www.infoleg.gob.ar/>

- Ley de Gestión Integral de Residuos Industriales y de Actividades de Servicios (25.612), la cual establece los presupuestos mínimos de protección ambiental sobre la gestión integral de residuos de origen industrial y de actividades de servicio
- Ley de Energía Eléctrica (26.190) modificada por la Ley 27.191, que es un régimen de fomento nacional para el uso de fuentes renovables de energía destinadas a la producción de energía eléctrica

1.2.2. Factores económicos y financieros

Aunque Argentina es una de las economías más grandes de América Latina, la volatilidad histórica del crecimiento económico ha impedido el desarrollo del país, lo cual fue agravado por la pandemia de Covid 19 y las medidas que se tomaron para combatirla. Para el segundo semestre de 2020, la pobreza urbana alcanzó un 42,9% de la población. El PBI sufrió una caída del 9,9%, la mayor desde 2002. El gobierno implementó una serie de medidas de ayuda a empresas mientras duró el aislamiento en el año 2020, para disminuir el impacto de la crisis. La inflación anual alcanzó el 36% en el año 2020, a pesar de la existencia de controles de precios.¹⁰

Según el INDEC, para el cuarto trimestre del año 2020, la tasa de desocupación alcanzó el 11%, lo que indica que existen 1,4 millones de personas que no tienen empleo y lo buscan activamente.

La inflación para marzo del 2021 fue del 4,8% y del 42,6% interanual. Teniendo los alimentos y bebidas no alcohólicas un aumento del 4,6%

Por otra parte, el estimador mensual de actividad económica (EMAE) arrojó para febrero del 2021 una contracción del 2,6% interanual y del 1% con respecto a enero. En relación a lo anterior se puede ver que el Producto Bruto Interno para el cuarto trimestre del año 2020 disminuyó un 4,3% respecto al mismo período del año 2019, aunque creció un 4,5% con respecto al tercer trimestre del año 2020. En el acumulado del año 2020 el PBI sufrió una caída de 9,9%.

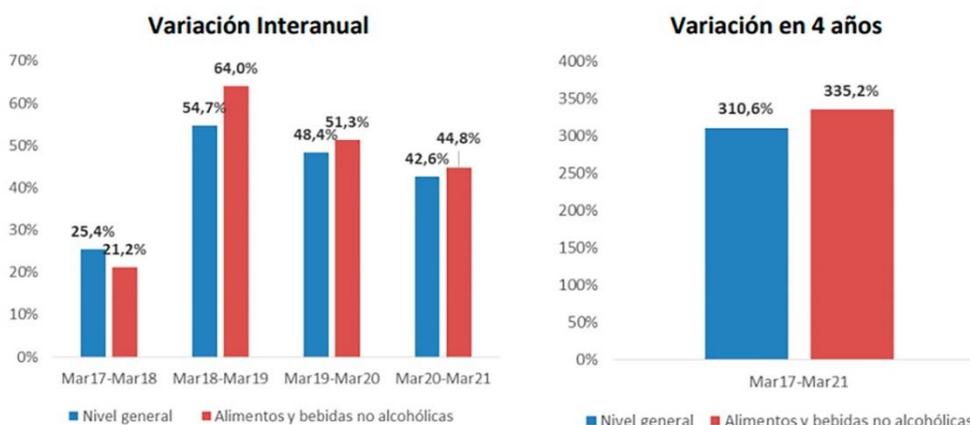
El coeficiente de Gini, que mide la desigualdad del ingreso per cápita familiar aumentó de 0,434 a 0,451 durante el segundo trimestre del año 2020, lo cual es negativo, ya que cuanto más aumenta este coeficiente, mayor es la desigualdad. La evolución de la distribución del ingreso, según la encuesta permanente de hogares (EPH), arrojó un aumento de los ingresos

¹⁰ Banco Mundial (2021). Argentina: panorama general. Recuperado de: www.bancomundial.org/es/country/argentina/overview#1

del 19,6% para el último trimestre del año 2020, con respecto al mismo trimestre del año anterior. Si se compara este valor con la variación interanual del índice de precios al consumidor de diciembre del año 2020, que fue 34,1%, podemos ver que existe una gran diferencia, lo que influye negativamente en la capacidad de compra de los consumidores.

En el período 2017 – 2021, el rubro alimentos y bebidas subió 25 puntos más que la inflación general ¹¹

Ilustración 1. Variación del precio de los alimentos



Fuente: IARAF en base a INDEC.

Fuente: <https://www.infobae.com/economia/2021/04/19/en-los-ultimos-4-anos-el-precio-de-alimentos-y-bebidas-subio-25-puntos-mas-que-la-inflacion-general-cuales-fueron-los-productos-que-mas-subieron/>

En cuanto a financiamiento, el gobierno posee algunas líneas de financiamiento como son:

- FONDEP, que otorga hasta \$30.000.000 para financiar proyectos de inversión productiva en empresas y cooperativas certificadas como micro y pequeñas. Financia hasta el 80% del proyecto presentado, quedando el 20% restante a cargo de la empresa solicitante. Este crédito tiene un plazo de devolución de 84 meses (7 años), con 12 meses (1 año) de gracia y toma como tasa de interés la definida por el Banco Central.¹²

¹¹ Infobae (2021). En los últimos 4 años, el precio de alimentos y bebidas subió 25 puntos más que la inflación general: cuáles fueron los productos que más subieron. Recuperado de: <https://www.infobae.com/economia/2021/04/19/en-los-ultimos-4-anos-el-precio-de-alimentos-y-bebidas-subio-25-puntos-mas-que-la-inflacion-general-cuales-fueron-los-productos-que-mas-subieron/>

¹² Argentina.gob.ar (2021) Solicitar un crédito para inversión productiva. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/solicitar-creditos-para-inversion-productiva>

- BICE: Esta línea de financiamiento tiene como objetivo impulsar la reactivación productiva de las MiPyME. El monto máximo es de \$75.000.000, con un plazo de devolución de 7 años y hasta 2 año de gracia.¹³

La tasa de interés para préstamos, establecida por el Banco Central es de 78.84%¹⁴

Por otra parte, en Córdoba operan gran cantidad de entidades financieras con las que se podría obtener créditos para financiar el proyecto.

Las diferentes opciones se analizarán una vez estén calculados los costos totales.

1.2.3. Factores socioculturales y demográficos

Según proyecciones del INDEC, la población en el 2021 es de 45.808.747, siendo 22.492.818 hombres y 23.315.929 mujeres.

Según el censo del año 2010, Buenos Aires abarca el 46% de la población, Entre Ríos el 3%, Santa Fe el 8% y Córdoba el 8%. Se utilizarán esos porcentajes para calcular la población de cada una de estas provincias para el año 2021, aplicándolos al valor total de la población según la proyección del INDEC, ya que son las provincias a las que se destinará el producto en este proyecto.

Buenos Aires: 21.142.101 habitantes.

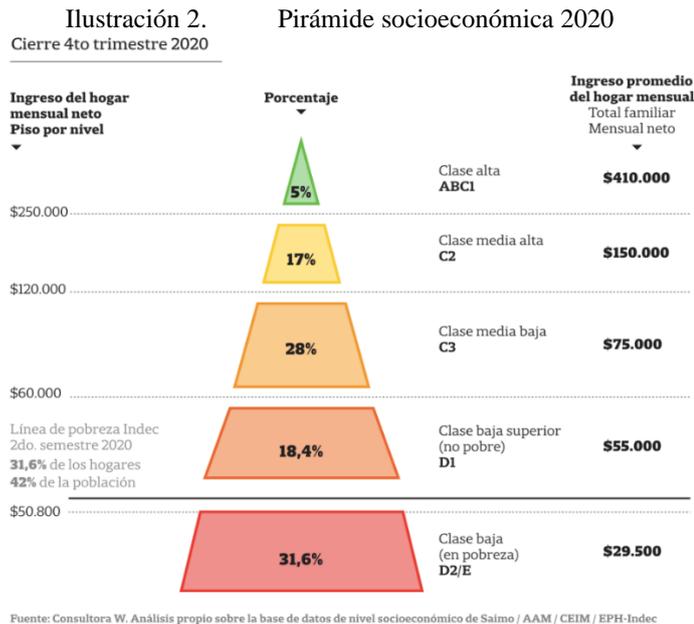
Entre Ríos: 1.411.351 habitantes.

Santa Fe: 3.778.325 habitantes.

Córdoba: 3.778.325 habitantes.

¹³ ¹³ Argentina.gov.ar (2021). Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/servicio/obtener-financiamiento-del-bice-para-inversion-productiva>

¹⁴ Banco Central de la República Argentina (2021). Estadísticas – Principales variables. Recuperado de: http://www.bcra.gov.ar/PublicacionesEstadisticas/Principales_variables.asp



Fuente: <https://blog.appvisor.com.ar/cuanto-resistira-la-clase-media-argentina/>

El índice de indigencia se ubicó en el 10,5 %, según datos del INDEC¹⁵

Existe una tendencia en Argentina hacia los alimentos saludables, que comenzó hace algunos años, según una encuesta realizada por las empresas “McCain” y “OH! Panel” en el 2019, el 73% de los encuestados había incorporado cambios de hábitos de alimentación saludable en los últimos cinco años, cuestión que se ha incrementado en el año 2020, según una encuesta realizada por la firma Ingredion, en colaboración con Opinaia. Además, quienes venden productos de este tipo afirman haber incrementado sus ventas en el transcurso de la pandemia, corroborando el cambio de hábitos de los consumidores. Esto sumado a las características del maní nombradas anteriormente y la idea de crear variedades saludables que tiene este proyecto, brinda una gran oportunidad para que los consumidores acepten a la empresa y ésta logre insertarse en el mercado.¹⁶

1.2.4. Factores tecnológicos y ambientales

El Ministerio de Desarrollo Productivo es el sector del Gobierno que se encarga de brindar herramientas y soluciones para que las empresas puedan realizar avances tecnológicos,

¹⁵Telam (2021) El índice de pobreza subió a 42% al cierre del segundo semestre de 2020. Recuperado de: <https://www.telam.com.ar/notas/202103/549270-pobreza-indigenciaindec.html#:~:text=El%20Indec%20inform%C3%B3%20que%20el,%2C5%25%20de%20las%20personas>

¹⁶Telam (2021). Cada vez más argentinos eligen comer sano. Recuperado de:

<https://www.telam.com.ar/notas/202011/534713-alimentacion-sustentable-tendencias.html>;

Impulso (2021). Los argentinos se suben al boom de la alimentación saludable. Recuperado de:

<https://www.impulsonegocios.com/argentina-alimentacion-saludable-encuesta/>

desarrollar productos, adquirir nuevas maquinarias, entre otras cosas. Lo hace a través de diferentes planes, financiamientos y organismos, algunos de ellos son;¹⁷

Plan de Desarrollo Productivo Argentina 4.0: a través de este plan se generan programas para impulsar la adaptación de la Industria Nacional al Paradigma 4.0 y promueven el desarrollo de soluciones tecnológicas 4.0 en el país. Cuenta con líneas de financiamiento; asistencia técnica; difusión, capacitación y formación; entre otras cosas.¹⁸

Economía del Conocimiento: son herramientas para impulsar el desarrollo, la innovación y la creatividad en toda la cadena de producción, vincula a las empresas del conocimiento con los diferentes sectores productivos.¹⁹

El Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación financia la investigación, provee infraestructura, promueve el vínculo armónico entre los sistemas académico y productivo y divulga los conocimientos producidos por el quehacer científico-tecnológico y sus aplicaciones en la sociedad. Cuenta con iniciativas y herramientas para aumentar las capacidades de desarrollo, crecimiento e innovación de empresas. Por ejemplo: el Fondo Tecnológico Argentino (FONTAR), es una financiación de proyectos dirigidos a la productividad a través de la innovación tecnológica.²⁰

Por otra parte, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) es el principal organismo dedicado a la promoción de la ciencia y la tecnología en la Argentina.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) acompaña el crecimiento de las pymes argentinas, promoviendo el desarrollo de la industria federal mediante la innovación y la transferencia tecnológica. Brinda asistencia técnica para pymes, colabora con el desarrollo de productos o procesos, realiza servicios analíticos y ensayos; certificación de productos, procesos y personas; capacitaciones, se encarga de producir, mantener y diseminar los patrones nacionales de medida.²¹

¹⁷ Argentina.gov.ar (2021). Industria y Desarrollo Productivo. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/produccion>

¹⁸ Argentina.gov.ar (2021). Plan de Desarrollo Productivo Argentina 4.0. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/produccion/planargentina40>

¹⁹ Argentina.gov.ar (2021). Economía del Conocimiento. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/produccion/economia-del-conocimiento>

²⁰ Argentina.gov.ar (2021). Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/ciencia>

²¹ Argentina.gov.ar (2021). Instituto Nacional de Tecnología Industrial. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/inti>

Por último, se nombrará al Consejo Interinstitucional de Ciencia y Tecnología (CICYT), cuyo objetivo es contribuir a fortalecer y mejorar la relación entre las instituciones de ciencia y tecnología y sus integrantes con el aparato productivo del país y con la sociedad en general.²²

Las maquinarias que se utilizarán en el desarrollo de este proyecto son, en su mayoría, extranjeras, principalmente provenientes de China.

Las máquinas que se importaran son: Peladora, horno, molino para pasta de maní, mezcladora, máquina de llenado y etiquetado de frascos y envasadora vertical (para paquetes). Por otra parte, algunas máquinas serán de origen nacional, por ejemplo: balanzas, triturador y paila (para mezclado).

En cuanto a cuestiones ambientales, además de las leyes nombradas anteriormente, se venderá el tegumento del maní, principal desecho de los diferentes procesos, que representa el 3%, ya que en este proyecto se partirá del maní confitería (maní crudo con piel). El destino será como alimento de ganado vacuno, dado que contiene compuestos con propiedades antioxidantes y efectos terapéuticos como antioxidante, antibacteriano, antifúngico y antiinflamatorio.²³

1.3. Análisis del microentorno

1.3.1. Clientes

El maní es un producto consumido por una gran cantidad de personas con características diferentes, por lo que establecer un cliente específico es muy difícil. Es un producto de consumo masivo, por lo que se destinará a las clases sociales baja, media, media alta y alta; excluyendo solo a la clase bajo la línea de pobreza. El producto será comercializado en las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe y Córdoba, ya que existen diversas rutas que las conectan y facilitan la distribución del producto, independientemente de en cuál de ellas se ubique la empresa.

No se venderá directamente a consumidores finales, sino que el producto será comercializado en distribuidoras, quienes venden a supermercados y comercios, los cuales realizan ventas minoristas.

²² Argentina.gov.ar (2021). Consejo Interinstitucional de Ciencia y Tecnología. Recuperado de: <https://www.argentina.gov.ar/ciencia/cicyt>

²³ Contexto Ganadero (2020). Ganadería sostenible. Recuperado de: <https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/conozca-las-propiedades-de-los-residuos-del-mani-para-alimentar-ganado-vacuno>

1.3.2. Competidores

Existen gran cantidad de distribuidoras de los productos analizados en este proyecto, lo que permite decir que la competencia se encuentra atomizada. Por lo tanto, se nombrarán solamente algunas.

- OPQ Maní: es una distribuidora de maní ubicada en Ciudadela, Provincia de Buenos Aires, que cuenta con más de 18 años de experiencia. Realizan ventas al por mayor en todo el país de: maní pelado, maní crocante sabor queso y jamón, pasta de maní y garrapiñadas de maní, en diferentes gramajes. En su página web brinda información acerca de las propiedades y beneficios del maní y maneras de consumirlo y cuentan con una sección de productos saludables. Tienen presencia en redes sociales y, a través de su página web, brindan mail y teléfonos de contacto.²⁴
- Maní KING: es un mayorista ubicado en Vicente López, Provincia de Buenos Aires. Los productos que comercializa son: maní tostado sin sal, maní salado con y sin piel, maní tostado con cáscara, maní crocante sabor jamón, pizza y queso, manteca de maní con chocolate, original y pasta de maní. Ofrece sus productos de diferentes gramajes en supermercados e hipermercados. Tiene presencia en redes sociales y se puede establecer contacto con la empresa a través de la página web.²⁵
- Comercializadora de maní: es un mayorista de maní y snacks con 25 años de experiencia radicado en Córdoba. Realiza envíos a todo el país de: maní con cáscara tostado, maní pelado y repelado, maní tostado, maní saborizado y garrapiñadas de maní. Los ofrece en diferentes gramajes. Se puede realizar contacto con la empresa vía mail o WhatsApp y a través de la página web.
- Maní el 32: esta empresa radicada en Ciudadela, Provincia de Buenos Aires, realiza ventas al por mayor de maní salado con y sin piel, maní tostado con y sin piel, maní con cáscara tostado, maní crocante sabor queso, jamón, pizza y salame y garrapiñadas de maní. Se puede establecer contacto con la empresa vía mail, teléfono o a través de la página web.²⁶
- Maní Mingo: esta empresa nació en el año 1991 y se radica en Villa María, Córdoba, con una oficina de atención en Buenos Aires. Vende sus productos al por mayor en todo el país, los cuales son: maní salado con y sin piel, maní tostado con y sin piel, maní tostado con cáscara y maní crocante sabor jamón, pizza, queso y salame. Posee

²⁴ OPQ Maní (2021). Distribuidora de maní. Recuperado de: <https://www.maniopq.com.ar/>

²⁵ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/>

²⁶ Maní el 32 (2021). Recuperado de: <https://maniel32.com.ar/>

un sistema de trazabilidad interna que les permite obtener productos confiables, asegurando calidad y seguridad en el proceso productivo. El contacto con la empresa se puede realizar vía mail, teléfono o a través de la página web.²⁷

- Sudamerik-Argentina: es una distribuidora de productos para dietéticas ubicada en la provincia de Buenos Aires. Dentro de los productos que comercializa se encuentran: maní repelado tostado con y sin sal, maní crocante, maní con chocolate, garrapiñadas de maní, mantequilla de maní original y sabor chocolate, cookies and cream, crunchy y Stevia. Los vende en diferentes tamaños. Se puede contactar a la empresa por teléfono o vía mail.²⁸
- TITAN S.R.L.: esta empresa radicada en Córdoba se encarga desde la producción del maní hasta su comercialización en diferentes variedades, algunas son: maní salado con y sin piel, maní crocante clásico y sabor pizza, jamón, salame, queso, roquefort, cebolla, provenzal, orégano, chile picante y mostaza y maní con chocolate. Además de la venta mayorista de diferentes tipos de maní, la empresa brinda algunos servicios a sus clientes, como son: servicio de almacenamiento, descascarado y selección; servicio de blanchado y servicio de tostado. Se puede contactar a la empresa por teléfono o a través de la página web.²⁹
- INPROAL S.R.L.: con su marca Copeto Snacks, radicada en la localidad de Villa María, Córdoba, comercializa al por mayor: maní tostado con y sin sal, maní frito salado con y sin piel, maní crocante, garrapiñadas de maní y pasta de maní. Busca la integración total para trabajar el maní desde su producción hasta su comercialización. El contacto con la empresa se puede realizar vía mail, por WhatsApp o a través de la página web.
- ENTRENUTS: es una fábrica de pasta de maní ubicada en Colón, Entre Ríos, realiza ventas mayoristas de pasta de maní natural y sabor coco, cacao, Stevia y crocante. Sus productos son naturales, siendo elaborados bajo altos estándares de calidad y responsabilidad con el medio ambiente. Se puede contactar a la empresa por teléfono, vía mail o a través de la página web.³⁰

A continuación, se presenta una tabla con los precios de los productos de las empresas antes mencionadas:

²⁷ Maní Mingo (2021). Recuperado de: <http://www.manimingo.com.ar/>

²⁸ Sudamerik Argentina (2021). Recuperado de: <https://www.sudamerikargentina.com.ar/?nc=1371244089>

²⁹ Industria Titan (2021). Recuperado de: <http://industriatitan.com.ar/index.html>

³⁰ Entrenuts(2021). Recuperado de: <https://www.entrenuts.com.ar/>

Tabla 1. Competidores y precios

Empresa	Producto	Presentación	Precio
OPQ Maní	Maní pelado sin sal	1 kg	\$328
	Maní pelado con sal	1 kg	\$341
	Maní crocante saborizado	1 kg	\$393
	Pasta de maní	Frasco x 350 g.	\$390
Maní KING	Maní salado	10 kg	\$3151
		5 kg	\$1763
		1 kg	\$385
		500 g	\$260
	Maní sin sal	500 g.	\$260
		10 kg	\$3150
	Maní crocante saborizado	80 g	\$83
Pasta de maní	485 g	\$285	
Comercializadora de maní	Maní pelado salado	25 kg	\$285
		5 kg	\$1753
		1 kg	\$362
	Maní crocante saborizado	5 kg	\$1402
		1 kg	\$311
	Mantequilla de maní	Frasco x 490 g.	\$377
Sudamerik-Argentina	Maní crocante saborizado	25 kg	\$8639
		5 kg	\$1753
		1 kg	\$362
	Maní tostado con y sin sal	25 kg	\$7366
		5 kg	\$1494
		1 kg	\$309
	Mantequilla de maní	Frasco x 380 g	\$365
TITAN S.R.L.	Maní pelado con y sin sal	25 kg	\$7342
		5 kg	\$1587
		1 kg	\$403
		500 g	\$172
	Maní crocante saborizado	25 kg	\$6994
		5 kg	\$1487
		1 kg	\$296
		500 g	\$164
ENTRENUTS	Mantequilla de maní	24 u x 400 g	\$8528 (\$355 c/u)
		12 u x 400 g	\$4592 (\$382 c/u)

Fuente: elaboración propia en base a datos obtenidos de páginas web y contacto con empresas

Para finalizar este análisis se presentará el precio promedio por kg de cada uno de los productos

Tabla 2. Precio promedio por kg

Producto	Precio por kg promedio
Maní pelado con sal	\$336.71
Maní pelado sin sal	\$342.97
Maní crocante saborizado	\$390.75
Pasta de maní	\$859.18

Fuente: elaboración propia con datos de tabla 1.

1.3.3. Productos sustitutos

A continuación, se enumerarán los sustitutos de los diferentes productos que se producirán:

Maní salado y maní crocante:

- Snacks: papas fritas, conitos, palitos salados, chizitos, etc.

- Almendras tostadas y saladas

Maní sin sal:

- Nueces
- Almendras
- Avellanas
- Castañas de cajú
- Almohaditas de salvado
- Mix de frutos secos
- Girasol

Pasta de maní:

- Dulce de leche
- Mermeladas
- Crema de avellanas
- Chocolate para untar

1.3.4. Competidores potenciales

Al igual que la competencia directa, los competidores potenciales se encuentran atomizados, ya que existe gran cantidad de empresas que se dedican a la producción y comercialización de los productos sustitutos anteriormente nombrados.

Además, muchos de los competidores directos comercializan algunos de estos productos que se consideran sustitutos para este proyecto.

Tabla 3. Competidores potenciales

Empresa	Producto	Presentación	Precio
FOODITY	Mix de frutos secos	250 g (pack x 2 u)	\$785
		300 g (pack x 2 u)	\$1016
	Mix de frutos secos caramelizados	70 g (pack x 3 u)	\$1059
	Almendras caramelizadas	70 g (pack x 3 u)	\$964
	Dulces varios	270 g (pack x 6 u)	\$3302
Hari OM	Almendras	100 gr	\$344
	Avellanas	100 gr	\$344
	Castañas de cajú	100 gr	\$262
	Nuez mariposa	100 gr	\$262
	Dulce de leche con stevia	200 gr	\$391
	Dulce de leche sin azúcar	400 gr	\$752
	Mermelada	390 gr	\$213
	Mermelada	400 gr	\$295
	Almohaditas de chocolate	400 gr	\$375
	Almohaditas de frutilla	300 gr	\$326

	Bolitas de chocolate	300 g	\$227
El paraíso del paso	Almendras	3 kg	\$8600
	Castañas de cajú	1 kg	\$2340
	Nueces	3 kg	\$8751
	Mix frutos secos	3 kg	\$5020
Nueces Mecohué	Nueces mariposa	500 g	\$1115
	Almendras	1 kg	\$2082
	Avellanas	1 kg	\$3050
	Castañas de cajú	1 kg	\$1804
	Mix de frutos secos	1 kg	Min \$352, Max \$2082
	Palitos salados	500 g	\$180
	Papas fritas	100 g	\$131
	Almohaditas rellenas	250 g	\$221
	Almohaditas rellenas aptas celfacos	200 g	\$303
	Bolitas de chocolate	250 g	\$205
	Mermeladas	400 g	\$295
	Pasas de uva con chocolate	500 g	\$582
	Almendras con chocolate	500 g	\$992
	Avellanas con chocolate	500 g	\$1057
Garrapiñada de almendras	200 g	\$196	
Nogales Argentinos	Mix frutos secos	1 kg	\$1685
	Almendras	1 kg	\$1884
	Castañas de cajú	1 kg	\$2499
	Avellanas	1 kg	\$3232
	Nueces	1 kg	\$1785

Fuente: elaboración propia en base a datos de páginas web de las empresas

1.3.5. Proveedores

La materia prima común será el maní confitería crudo con piel, que será transformado en diferentes productos, a través del agregado de otras materias primas y diferentes procesos. En este apartado se seleccionarán los proveedores de materias primas e insumos, los proveedores de maquinarias se seleccionarán en la etapa técnica.

Tabla 4. Listado de proveedores

Materias Primas			
MP	Proveedor	Precio ³¹	Web
Maní confitería, crudo: Big bag x 1250 kg	Gastaldi Hnos.	Usd 1353.14	https://www.gastaldihnos.com.ar
Aceite de girasol Bidon x 19.2 litros	Aceitera Principito	Usd 45.44	https://aceiterapincipito.com/
Sal Bolsa x 50 kg	Lisal S.A.	Usd 4.63	http://lisal.com.ar/
Bicarbonato de sodio Bolsa x 25 kg	Alpha Quimica	Usd 48.40	http://alphaquimica.com.ar/
Azúcar Bolsa x 50 kg	Comercial Erma	Usd 51.02	http://www.comercialermasrl.com/
Harina de arroz Bolsa x 25 kg	Padoan	Usd 24.93	https://www.tahinsa.com/ https://mercadolibre.com.ar/ : Harina De Arroz Padoan 25kilos
Queso reggianito Horma x 7 kg	Doña María Fiambrería	Usd 14.88	https://supermercadodm.com.ar/

³¹ Los precios fueron consultados a las empresas.

Jamón cocido Pieza x 6 kg	Doña María Fiambrería	Usd 12.72	https://supermercadodm.com.ar/
Almendras Bolsa x 10 kg	Warneke	Usd 18.81	https://warneke.com.ar/compra-mayorista/
Nueces Bolsa x 10 kg	Warneke	Usd 8.65	https://warneke.com.ar/compra-mayorista/
Cacao Bolsa x 25 kg	Warneke	Usd 33.21	https://warneke.com.ar/compra-mayorista/
Chips de chocolate negro - Bolsa x 5 kg	Warneke	Usd 6.29	https://warneke.com.ar/compra-mayorista/
Insumos			
Insumo	Proveedor	Precio	Web
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 1500 cc	Poligar S.R.L.	Usd 305	https://poligarsrl.com.ar/
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 360 cc	Poligar S.R.L.	Usd 55	https://poligarsrl.com.ar/
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 250 cc	Poligar S.R.L.	Usd 55	https://poligarsrl.com.ar/
Flow pack 20 cm ancho Rollo x 100 mts	Puntoplast	Usd 39.25	https://mercadolibre.com.ar/ : Bolsa Tubo Termosellable Cristal 20cm X 60mic X 100mts
Flow pack 15 cm ancho Rollo x 100 mts	Puntoplast	Usd 29.98	https://mercadolibre.com.ar/ : Bolsa Tubo Termosellable Y Termocontraible 15cm, 50mic,100m
Flow pack 10 cm ancho Rollo x 200 mts	Indust. Argentina	Usd 47.40	https://mercadolibre.com.ar/ : Bolsa Tubo Polietileno 10 Cm. De Ancho Cristal X 200 Mt.
Flow pack 8 cm ancho Rollo x 100 mts	Indust. Argentina	Usd 22.31	https://mercadolibre.com.ar/ : Bolsa Tubo Polietileno 8 Cm. De Ancho Cristal X 100 Mt.
Cajas de cartón corrugado x 1000 u 40x30x30 (cm)* *: largo x ancho x alto	Rosario Pack	Usd 1085.69	https://rosariopacksrl.com.ar/
Encintadora	Stendy	Usd 12.45	https://mercadolibre.com.ar/ : Racionador Portarollo Con Mango Cinta Embalaje Embalar 48 Mm
Cinta de embalaje Pack x 36 u x 100 m c/u	SuperMayorista	Usd 63.60	https://mercadolibre.com.ar/ : Cinta De Embalar Transparente 48x100 Autoadhesiva Pack X36u
Pallets de madera (unidad)	Forestal de los anfeles	Usd 12.54	https://mercadolibre.com.ar/ : Pallets Americano Tarimas Madera 1 X 1,2 Metros La Paternal
Film stretch 50 cm ancho x 350 m largo	Manplast	Usd 15.27	https://mercadolibre.com.ar/ : Film Stretch Embalaje 50cm Automático (fabricantes)

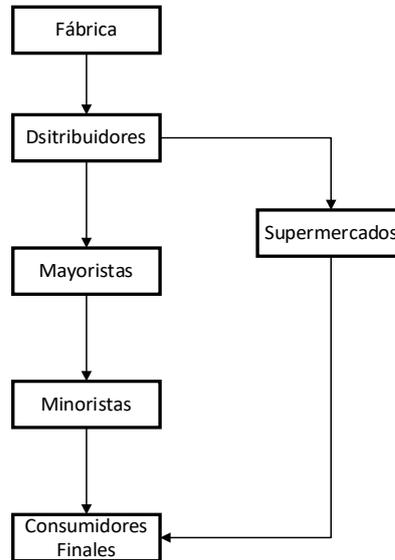
Fuente: elaboración propia en base a información de la web

Los precios presentados incluyen el envío de los productos hasta la fábrica.

1.3.6. Distribuidores e intermediarios

Desde la fábrica los productos son enviados a través de distribuidores a mayoristas y supermercados. Desde los mayoristas los productos se envían a comercios minoristas, quienes venden a consumidores finales, al igual que los supermercados.

Ilustración 3. Distribuidores e intermediarios



Fuente: elaboración propia

1.4. Necesidades y preferencias de los consumidores

Para conocer las preferencias de los posibles consumidores respecto de los diferentes productos se llevó a cabo una encuesta, a través de un formulario de Google, cuyos resultados serán expuestos a continuación.

Los encuestados fueron, en su mayoría personas de Entre Ríos, Santa Fe, Buenos Aires y Córdoba.

La edad promedio de los encuestados es de 29 años. El máximo es 67 años y el mínimo es 14 años.

El 89% de los encuestados respondió que consume maní o productos derivados.

En cuanto a la frecuencia de consumo, para todos los productos (pasta de maní, maní recubierto salado, maní con cáscara y maní con y sin sal), la mayoría de los votos fueron para la opción “consumo ocasionalmente”.

La mayoría de los encuestados compran este tipo de productos en despensas o almacenes (70,6%), pero los kioscos (42,2%), supermercados (52,2%) y dietéticas (46%) también son muy elegidos a la hora de adquirirlos.

Luego se preguntó por la preferencia en cuanto a envases para la pasta de maní y la respuesta más elegida fue “envases de vidrio”

En cuanto a tamaños, para la pasta de maní los más elegidos fueron: 400 gr y 250 gr y en menor medida 1 kg. Con respecto al maní recubierto salado, las opciones que más se seleccionaron fueron 250 gr y 100 gr, pero la opción 500 gr tuvo una cantidad considerable de votos.

En cuanto a los sabores, para la pasta de maní, tanto para untar como para relleno, las opciones más seleccionadas fueron: clásica, crocante, con almendras, con nueces, con cacao y con chips de chocolate negro. Por otro lado, para el maní recubierto salado, los sabores más votados fueron queso, jamón y pizza.

Se consultó si los encuestados conocían los beneficios que el maní tiene para la salud y el 67,1% respondió que no. Al consultar si incluirían en su alimentación este producto si se les diera a conocer dicha información el 94,8% respondió que sí.

1.5.Segmento de mercado y cliente del proyecto

Al tratarse de un producto de consumo masivo que, si bien no es esencial, es alimenticio, el segmento de mercado elegido son todas las personas que estén sobre la línea de indigencia (que es el 10,5%, como se mencionó en el análisis del macroentorno)

Se venderán los productos en distribuidoras, que reparten en supermercados y comercios de menor tamaño, para que llegue a los consumidores finales.

Los productos serán comercializados en las provincias de Entre Ríos, Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba.

1.6.Tamaño del proyecto

A continuación, se presentan los datos para calcular el tamaño del proyecto

Buenos Aires: 21.142.101 habitantes.

Entre Ríos: 1.411.351 habitantes.

Santa Fe: 3.778.325 habitantes.

Córdoba: 3.778.325 habitantes.

El total de habitantes de las cuatro provincias es: 30.110.102

Las clases fuera de la línea de indigencia representan el 89.5% del total.

Si bien existen varias empresas industrializadoras de maní, el mayor porcentaje de la producción se destina a la exportación, por lo tanto se ingresará con una participación del 3%

Tabla 5. Tamaño del Proyecto

Total de habitantes	30.110.102
Clases sociales fuera de la línea de indigencia (89,5%)	26.948.541
Mercado objetivo (3%)	808.456

Fuente: elaboración propia

En el análisis del macroentorno se comentó que las personas consumen alrededor de 1kg de maní por año, por lo tanto, se producirán aproximadamente 810.000 kg de maní en sus diferentes presentaciones. La cantidad de cada producto será estimada en base a los datos recolectados en la encuesta sobre preferencias de los clientes.

Mensualmente se producirán aproximadamente 67.500 kg de maní en sus diferentes variantes y diariamente 3375 kg.

El crecimiento esperado es del 1% anual, porcentaje que corresponde al crecimiento poblacional estimado.

1.7. Análisis FODA

A continuación, se presentará una matriz FODA con sus estrategias, realizada en base a los datos recolectados en el desarrollo de la presente etapa.

Ilustración 4. Matriz FODA	
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Abundancia de materias primas en el mercado, de buena calidad. *Producto de consumo masivo muy aceptado. *Variedad de usos de la materia prima. *El maní presenta beneficios para la salud. *El mayor residuo de los procesos (cáscara) es reutilizable. 	<p>Debilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Existen muchas empresas competidoras. *Gran cantidad de productos sustitutos muy consumidos.
<p>Oportunidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Argentina es uno de los principales productores y exportadores de maní a nivel mundial, por lo que los productos nacionales tienen reconocimiento. *Cambio de hábitos de consumo hacia productos saludables. 	<p>Amenazas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Menor capacidad de compra de los consumidores debido al menor aumento porcentual de los salarios con respecto al índice de precios. (Inflación) *Aumento de la clase baja debido al impacto de la pandemia del COVID-19

Fuente: elaboración propia en base a Investigación de Mercados de este Proyecto

1.7.1. Estrategias

Las estrategias planteadas para la matriz FODA presentada anteriormente son:

- Aprovechar la aceptación y versatilidad de la materia prima para crear un producto diferenciado y resaltar entre los competidores.
- Ante la difícil situación económica del país, aprovechar la aceptación del maní argentino en el exterior e incurrir en mercados extranjeros.
- Hacer campañas de publicidad resaltando los beneficios para la salud que tiene el maní, para captar consumidores, aprovechando la tendencia hacia el consumo de alimentos saludables.

2. PRODUCTO

2.1. Empresa y Marca

La empresa se denominará “Alimentos MV S.A.U.”, haciendo alusión a las iniciales del nombre y apellido de su fundadora, Macarena Velzi y los productos se comercializarán bajo la marca SUMANÍ, con el slogan “suma maní, suma salud”.

La marca será registrada en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial.

Ilustración 5. Isologotipo de la empresa



Fuente: elaboración propia

Ilustración 6. Logotipo y slogan de la marca



Fuente: elaboración propia

La forma jurídica de la empresa será sociedad anónima, ya que la Ley de Sociedades Comerciales N° 19.550, en su artículo 1° establece que es la única bajo la cual se pueden constituir las sociedades unipersonales, y en este caso, habrá solo un socio al inicio de las actividades. En este tipo de sociedades el capital se divide en acciones y los socios (en este caso socio único) limitan su responsabilidad al capital aportado.³²

2.2. Características de los productos

Todos los productos partirán de la misma materia prima que es el maní confitería crudo con piel, el cual pasará por diferentes procesos donde sufrirá modificaciones y agregado de otras

³² Infoleg (2021). Ley de sociedades comerciales. Recuperado de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25553/texact.htm>

materias primas, obteniendo así los diferentes productos terminados, que son: maní pelado y tostado sin sal, maní pelado y tostado con sal, maní crocante saborizado y pasta de maní clásica y saborizada.

Todos los productos serán inscriptos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) como alimentos libres de gluten (ALG).

2.2.1. Maní pelado y tostado sin sal

Para obtener el producto se hornea el maní y se realiza el pelado, por último, se lo envasará en las diferentes presentaciones.

Se comercializará en paquetes de 100 gr, 250 gr. y 500 gr., destinados a los consumidores finales. Se buscará que las presentaciones sean vistosas y agradables, tendrán información extra a la exigida por la ley, como por ejemplo algunos de los beneficios que tiene el maní para la salud. Además, se venderán paquetes de 1 kg., para fraccionar, este formato es más económico y el diseño será más simple que los nombrados anteriormente.

La información que contendrán los paquetes de 100 gr., 250 gr. y 500 gr. será la siguiente:³³

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní pelado y tostado sin sal
- Contenido neto: 100gr, 250 gr, 500 gr.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Sin sal agregada
- Horneados
- Fuente de proteínas y ácido fólico
- Fuente de energía
- Ayuda a equilibrar las tasas de colesterol

³³ ANMAT (2021). Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní
- Información nutricional^{34 35}
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (12 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

Tabla 6. Información nutricional maní pelado tostado sin sal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 15 gr. (1 cuchara sopera)		
Valor energético	Cantidad por 100 gr.	% VD (*)
Energía	596 kcal=2491 kj	29,8
Carbohidratos	11 g	3,67
Proteínas	26 g	34,67
Grasas totales	50 g	90,9
Grasas saturadas	6,5 g	29,54
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	9 g	36
Sodio	0 mg	0

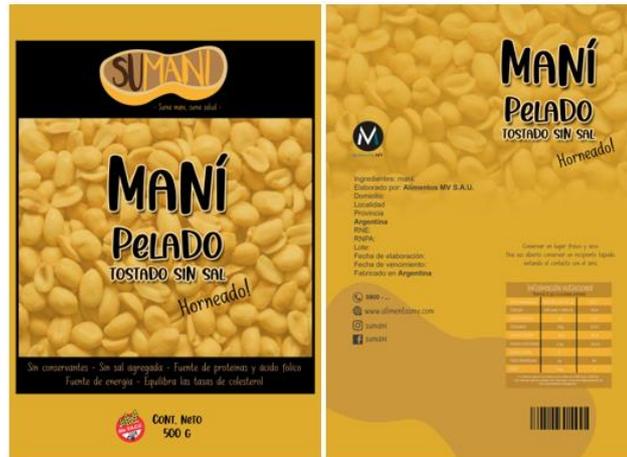
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: elaboración propia

³⁴ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/tostado-sin-sal/>

³⁵ Ministerio de Agroindustria de la Nación (2016). Guía de rotulado para alimentos envasados. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>

Ilustración 7. Etiqueta maní pelado y tostado sin sal
Frente Dorso



Fuente: elaboración propia

Cabe aclarar que los diseños son iguales para los envases de 100 gr, 250 gr y 500gr, por tal motivo se presenta solo la etiqueta de 500 gr.

Los envases de 1kg tendrán la siguiente información:

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní pelado y tostado sin sal
- Contenido neto: 1kg.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Sin sal agregada
- Horneados

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní
- Información nutricional (igual tabla nutricional que los paquetes de 100gr., 250 gr. y 500 gr)
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA

- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (12 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

Ilustración 8. Etiqueta maní pelado y tostado sin sal envase 1 kg
 Frente Dorso



Fuente: elaboración propia

2.2.2. Maní pelado tostado con sal

Para obtener el producto se realiza el pelado y luego se hornea mezclado con aceite y sal. Para finalizar se lo envasará en las diferentes presentaciones.

Se comercializará en paquetes de 100 gr, 250 gr. y 500 gr., destinados a los consumidores finales. Se buscará que las presentaciones sean vistosas y agradables, tendrán información extra a la exigida por la ley, como por ejemplo algunos de los beneficios que tiene el maní para la salud. Además, se venderán paquetes de 1 kg., para fraccionar, este formato es más económico y el diseño será más simple que los nombrados anteriormente.

La información que contendrán los paquetes de 100 gr., 250 gr. y 500 gr. será la siguiente:³⁶

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní pelado y tostado con sal
- Contenido neto: 100gr, 250 gr, 500 gr.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Horneados
- Fuente de proteínas y ácido fólico
- Fuente de energía
- Ayuda a equilibrar las tasas de colesterol

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní, aceite de girasol, sal.
- Información nutricional^{37 38}
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (12 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa

³⁶ ANMAT (2021). Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf

³⁷ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/salado-sin-piel/>

³⁸ Ministerio de Agroindustria de la Nación (2016). Guía de rotulado para alimentos envasados. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>

- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

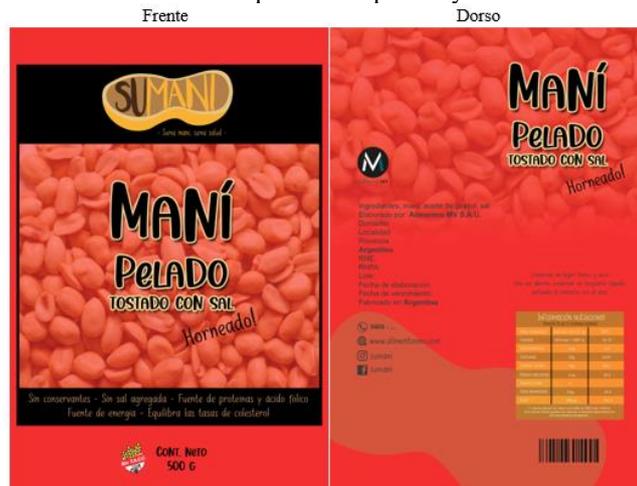
Tabla 7. Información nutricional maní pelado tostado con sal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 15 gr. (1 cuchara sopera)		
Valor energético	Cantidad por 100 gr.	% VD (*)
Energía	595 kcal=2487 kj	29,75
Carbohidratos	9,9 g	3,3
Proteínas	26 g	34,67
Grasas totales	50 g	90,9
Grasas saturadas	6,4 g	29,09
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	8,6 g	34,4
Sodio	389 mg	16,21

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: elaboración propia

Ilustración 9. Etiqueta maní pelado y tostado con sal



Fuente: elaboración propia

Cabe aclarar que los diseños son iguales para los envases de 100 gr, 250 gr y 500gr, por tal motivo se presenta solo la etiqueta de 500 gr.

Los envases de 1kg tendrán la siguiente información:

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní pelado y tostado con sal

- Contenido neto: 1kg.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Horneados

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní, aceite de girasol, sal.
- Información nutricional (igual tabla nutricional que los paquetes de 100gr., 250 gr. y 500 gr)
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (12 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

Ilustración 10. Etiqueta maní pelado y tostado con sal envase 1 kg
Frente Dorso



Fuente: elaboración propia

2.2.3. Maní crocante saborizado

Para obtener el producto se realiza el pelado, luego se mezcla el maní pelado con un jarabe y la harina de arroz saborizada y para terminar el proceso se hornea. Para finalizar se lo envasará en las diferentes presentaciones.

Se comercializará en paquetes de 100 gr, 250 gr. y 500 gr., destinados a los consumidores finales. Se buscará que las presentaciones sean vistosas y agradables, tendrán información extra a la exigida por la ley, como por ejemplo que son horneados. Además, se venderán paquetes de 1 kg., para fraccionar, este formato es más económico y el diseño será más simple que los nombrados anteriormente.

La información que contendrán los paquetes de 100 gr., 250 gr. y 500 gr. será la siguiente:³⁹

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní crocante sabor jamón/Maní crocante sabor queso
- Contenido neto: 100gr, 250 gr, 500 gr.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Horneados

³⁹ ANMAT (2021). Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf

- Hecho con jamón cocido/hecho con queso reggianito

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní, bicarbonato de sodio, sal, azúcar, harina de arroz, jamón/queso
- Información nutricional^{40 41 42}
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (6 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

Tabla 8. Información nutricional maní crocante sabor jamón

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 15 gr. (1 cuchara sopera)		
Valor energético	Cantidad por 100 gr.	% VD (*)
Energía	460 kcal=1932 kj	23
Carbohidratos	47 g	15,67
Proteínas	14 g	18,67
Grasas totales	24 g	43,64
Grasas saturadas	3,1 g	14,1
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	8 g	32
Sodio	618 mg	25,75

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: elaboración propia

Tabla 9. Información nutricional maní crocante sabor queso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

⁴⁰ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/peanup-jamon/>

⁴¹ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/peanup-queso/>

⁴² Ministerio de Agroindustria de la Nación (2016). Guía de rotulado para alimentos envasados. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>

Porción 15 gr. (1 cuchara sopera)		
Valor energético	Cantidad por 100 gr.	% VD (*)
Energía	464 kcal=1949 kj	23,2
Carbohidratos	48 g	16
Proteínas	14 g	18,67
Grasas totales	24 g	43,64
Grasas saturadas	3,1 g	14,1
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	7,9 g	31,6
Sodio	625 mg	26,04

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: elaboración propia

Ilustración 11. Etiqueta maní crocante sabor jamón



Fuente: elaboración propia

Ilustración 12. Etiqueta maní crocante sabor queso



fuentes: elaboración propia

Cabe aclarar que los diseños son iguales para los envases de 100 gr, 250 gr y 500gr, por tal motivo se presenta solo la etiqueta de 500 gr.

Los envases de 1kg tendrán la siguiente información:

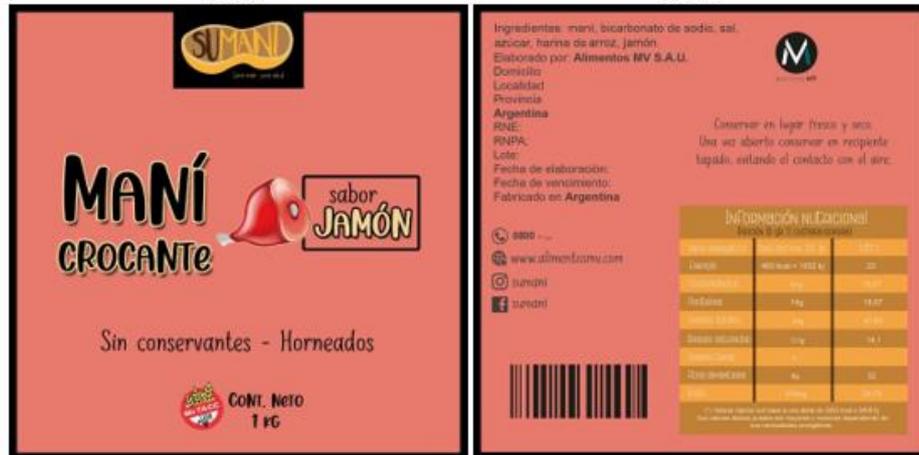
En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Maní crocante sabor jamón/Maní crocante sabor queso
- Contenido neto: 1kg.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- No tiene conservantes
- Horneados

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní, bicarbonato de sodio, sal, azúcar, harina de arroz, jamón/queso
- Información nutricional (igual tabla nutricional que los paquetes de 100gr., 250 gr. y 500 gr)
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (6 meses a partir de la fecha de elaboración)
- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en recipiente tapado, evitando el contacto con el aire.

Ilustración 13. Etiqueta maní crocante sabor jamón envase 1 kg



Fuente: elaboración propia

Ilustración 14. Etiqueta maní crocante sabor queso envase 1 kg



Fuente: elaboración propia

2.2.4. Pasta de maní

Para obtener el producto se hornea el maní y se realiza el pelado; el maní pelado es triturado hasta obtener una pasta, a la cual se le agregan los diferentes saborizantes. Para finalizar se lo envasará en las diferentes presentaciones.

Se comercializará en frascos de vidrio de 250 gr. y 400 gr., destinados a los consumidores finales y en frascos de 1,5 kg, destinados a aquellas personas que utilizan el producto como relleno. Se buscará que las presentaciones sean vistosas y agradables, y tendrán información extra a la exigida por la ley, como por ejemplo algunos de los beneficios que tiene el maní para la salud.

La información que contendrán los frascos será la siguiente:⁴³

En el frente del envase:

- Marca del producto y slogan: SUMANI, “suma maní, suma salud”
- Denominación del producto: Pasta de maní clásica/crocante/con almendras/ con nueces/ con cacao/ con chips de chocolate
- Contenido neto: 250 gr., 400 gr., 1,5 kg.
- Símbolo de producto sin T.A.C.C.
- Sin conservantes
- Sin sal agregada
- Fuente de proteínas y ácido fólico
- Fuente de energía
- Ayuda a equilibrar las tasas de colesterol
- Apto para veganos, celíacos e hipertensos

En el dorso del envase:

- Ingredientes: maní, almendras/nueces/cacao/chips de chocolate
- Información nutricional^{44 45}
- Información sobre el fabricante: Razón social, domicilio, localidad, provincia, país.
- RNE y RNPA
- Fabricado en Argentina
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (12 meses a partir de la fecha de elaboración)

⁴³ ANMAT (2021). Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf

⁴⁴ Maní King (2021). Recuperado de: <https://maniking.com.ar/pasta-de-mani/>

⁴⁵ Ministerio de Agroindustria de la Nación (2016). Guía de rotulado para alimentos envasados. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>

- Redes sociales y página web de la empresa
- Atención al cliente
- Código de barras
- Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en la heladera.

Tabla 10. Información nutricional pasta de maní

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 20 gr. (1 cuchara sopera)		
Valor energético	Cantidad por 100 gr.	% VD (*)
Energía	585 kcal=2457 kJ	29,25
Carbohidratos	10 g	3,33
Proteínas	26 g	34,67
Grasas totales	49 g	89,1
Grasas saturadas	6,4 g	29,09
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	9,2 g	36,8
Sodio	0 mg	0

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: elaboración propia

Ilustración 15. Etiqueta pasta de maní clásica



Fuente: elaboración propia

Ilustración 16. Etiqueta pasta de maní crocante



Fuente: elaboración propia

Ilustración 17. Etiqueta pasta de maní con almendras



Fuente: elaboración propia

Ilustración 18. Etiqueta pasta de maní con cacao



Fuente: elaboración propia

Ilustración 19. Etiqueta pasta de maní con chips



Fuente: elaboración propia

Ilustración 20. Etiqueta pasta de maní con nueces



Fuente: elaboración propia

Cabe aclarar que los diseños son iguales para todos los tamaños, por tal motivo se presentan solo las de 1,5 kg.

2.3. Envases y embalajes

Los productos contarán con un packaging primario, uno secundario y uno terciario. A continuación, se realizará la descripción de cada uno de ellos.

2.3.1. Packaging primario

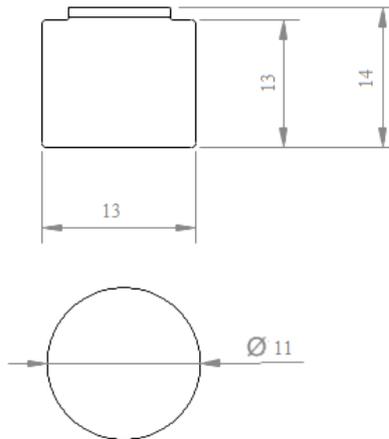
Habrán dos tipos de envases primarios diferentes, frascos de vidrio con tapa de metal para la pasta de maní en sus diferentes tamaños y envases flow pack de polipropileno termosellable para los demás productos en sus diversos tamaños.

2.3.1.1. Frascos de vidrio

Los frascos de vidrios serán utilizados para envasar la pasta de maní. Los tamaños serán tres, 250 gr., 400 gr. y 1,5 kg

Las medidas serán las siguientes:

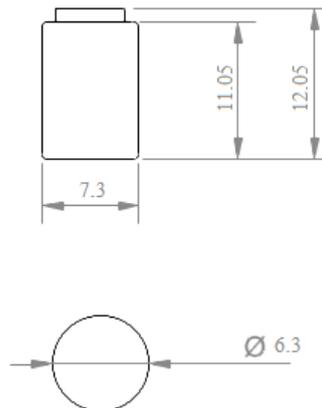
Ilustración 21. Medidas frasco 1,5 kg. pasta de maní



Fuente: elaboración propia

Como se puede apreciar en la imagen, el frasco de 1,5kg. tendrá 14 cm. de alto y 13 cm de diámetro.

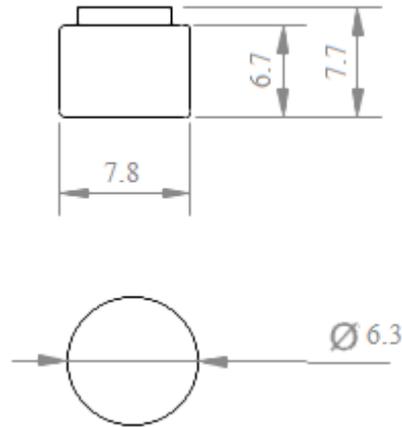
Ilustración 22. Medidas frasco 400 gr. pasta de maní



Fuente: elaboración propia

Como se puede apreciar en la imagen, el frasco de 400gr. tendrá 12.05 cm. de alto, 7.3 cm de diámetro.

Ilustración 23. Medidas frasco 250 gr. pasta de maní



Fuente: elaboración propia

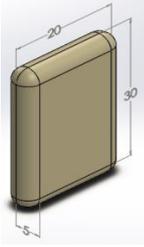
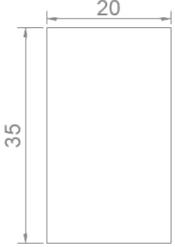
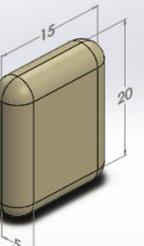
Como se puede apreciar en la imagen, el frasco de 250gr. tendrá 7.7 cm. de alto, 7.8 cm de diámetro.

2.3.1.2. Envases flow-pack⁴⁶

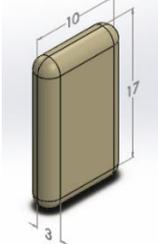
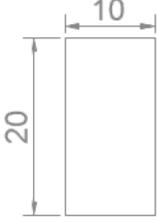
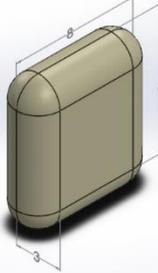
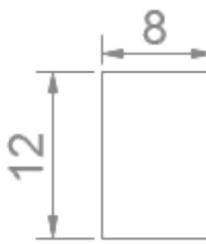
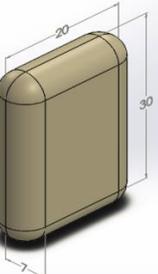
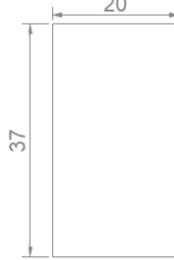
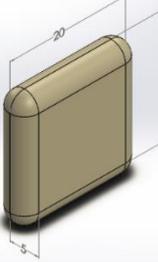
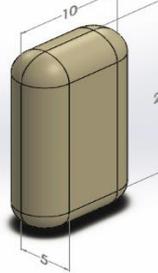
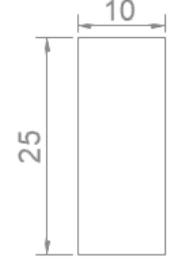
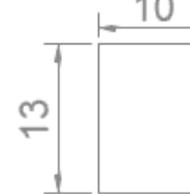
Los envases flow-pack cuentan con tres soldaduras, una longitudinal en la parte posterior y dos transversales, para su utilización se contará con una máquina automática; se utilizarán para envasar, maní pelado tostado con y sin sal y maní crocante saborizado, todos serán comercializados en tamaños de 1 kg, 500 gr, 250 gr y 100 gr.

A continuación, se detallan las medidas para cada producto.

Tabla 11. Medidas de envases flow pack

Producto	Medidas envase lleno (cm)	Medidas envase vacío (cm)
Maní con y sin sal 1 kg		
Maní con y sin sal 500 g		

⁴⁶ Aimplas (2019). Tipos de envases para alimentos. Recuperado de: <https://www.aimplas.es/blog/tipos-de-envases-para-alimentacion/>

<p>Maní con y sin sal 250 g</p>		
<p>Maní con y sin sal 100 g</p>		
<p>Maní crocante 1kg</p>		
<p>Maní crocante 500 g</p>		
<p>Maní crocante 250 g</p>		
<p>Maní crocante 100 g</p>		

Fuente: elaboración propia

2.3.2. Packaging secundario

Los productos se colocarán en cajas de cartón corrugado, del mismo tamaño para todos los productos

Ilustración 24. Cajas



Fuente: elaboración propia

Las cajas tendrán una etiqueta que permitirá identificar que producto contiene.

Ilustración 25. Etiqueta caja

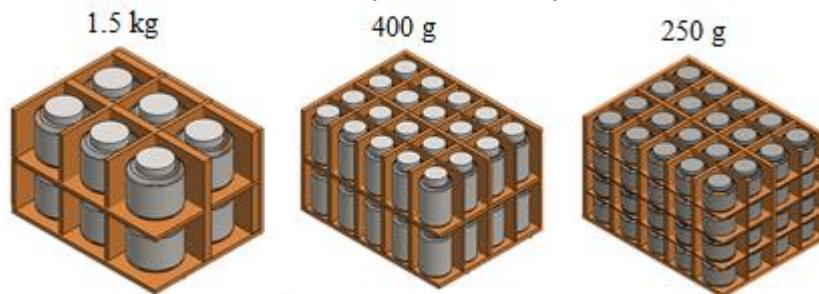


Fuente: elaboración propia

La imagen que se expone es a modo ilustrativo, el diseño es el mismo para todos los productos, variando la denominación y las cantidades y pesos en cada caso.

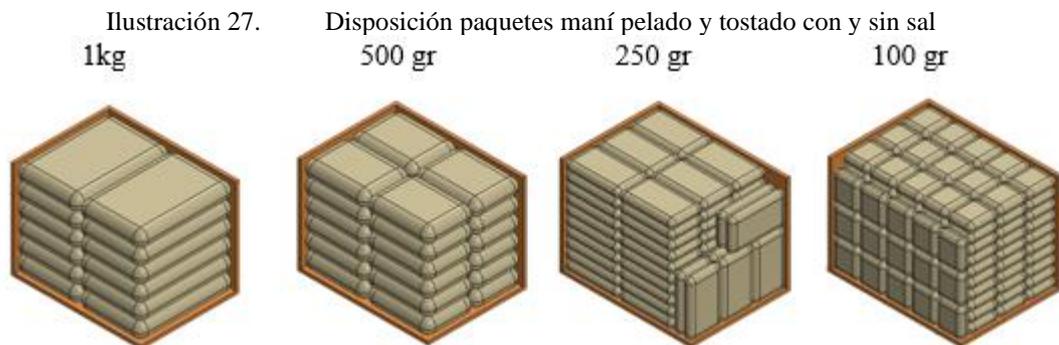
A continuación, se presenta la disposición de los frascos y paquetes en las cajas.

Ilustración 26. Disposición frascos pasta de maní



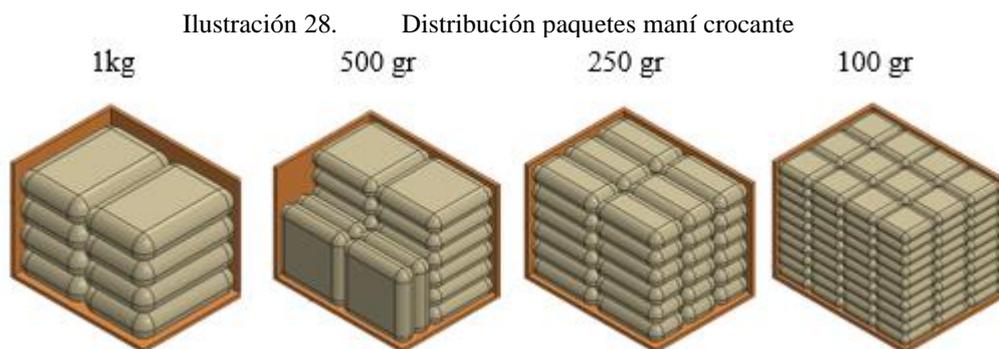
Fuente: elaboración propia

En cada caja entran 12 frascos de 1.5 kg, 40 frascos de 400gr u 80 frascos de 250 gr. Entre los frascos se colocarán placas de cartón para mantener el producto seguro.



Fuente: elaboración propia

En cada caja entran 12 paquetes de 1kg, 24 paquetes de 500 gr, 68 paquetes de 250 gr o 165 paquetes de 100 gr.



Fuente: elaboración propia

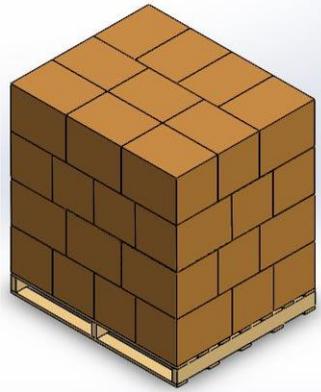
En cada caja entran 8 paquetes de 1kg, 16 paquetes de 500 gr, 36 paquetes de 250 gr o 120 paquetes de 100 gr.

2.3.3. Packaging terciario

Las cajas se colocarán en pallets de madera, envueltos en film stretch, para que su manipulación a la hora de enviarlos a las diferentes provincias sea más sencilla y ágil.

A continuación, se presenta la disposición de las cajas en el pallet.

Ilustración 29. Pallets armados



Fuente: elaboración propia

Como se puede observar, en un pallet entrarán 40 cajas, las medidas finales del pallet serán 133,1 cm de alto x 120 cm de ancho x 100 cm de profundidad

2.4.Participación de los productos en la producción

La participación de los productos será la siguiente:

- Pasta de maní: 40%. Dentro de la pasta de maní la participación de los sabores será la siguiente: 30% clásica, 30% crocante, 10% con almendras, 10% con cacao, 10% con chips y 10% con nuez. Dentro de cada sabor los tamaños se repartirán de la siguiente manera: 40% de 250 gr, 40% de 400 gr y 20% de 1,5 kg.
- Maní pelado y tostado sin sal: 30%
- Maní pelado y tostado con sal: 15%
- Maní crocante salado: 15%, en partes iguales para los dos sabores (jamón y queso)

La participación de los diferentes tamaños para el maní pelado y tostado sin sal, el maní tostado y pelado con sal y el maní crocante será: 32% de 100 gr, 36% de 250 gr, 20% de 500 gr y 12% de 1kg.

Se decidió dividir de esta manera, dando mayor participación a los dos primeros productos ya que la empresa apuesta a los beneficios para la salud que tiene el maní, y son estos productos cuyo consumo generan dichos beneficios. Por otra parte, dentro de la pasta de maní, se dio mayor participación a los sabores clásico y crocante ya que fueron los que obtuvieron mayor cantidad de votos en la encuesta realizada en la etapa de investigación de mercado. La participación de los tamaños también fue definida en base a las respuestas recibidas en la encuesta.

2.5.Estrategia de ventas y posicionamiento, promoción y publicidad.

2.5.1. Estrategia de ventas y posicionamiento

Al tratarse de productos de consumo masivo, los canales por los que se comercializará el producto serán indirectos, para lograr mayor alcance de los consumidores finales. La distribución será intensiva, a través de distribuidores y supermercados. Los distribuidores venderán a comercios minoristas, los cuales, al igual que los supermercados, venden a consumidores finales.

En cuanto al posicionamiento, la empresa busca el reconocimiento sobre la competencia por la calidad y la concientización sobre los beneficios que tiene el consumo de maní, creando una imagen de preocupación e interés por el bienestar de los consumidores.

2.5.2. Publicidad y promoción

La publicidad que se realizará será de tipo emocional, haciendo hincapié en los beneficios para la salud que tiene el consumo de maní, creando así, una imagen de empresa que se preocupa por la salud de los consumidores, con el objetivo de que los productos sean elegidos frente a los de la competencia. Además, la publicidad será masiva, para llegar a la mayor cantidad de personas posible. Será realizada en redes sociales: Instagram, Facebook y Google Ads. Como se ha mencionado anteriormente, el target, o público objetivo, al ser un producto de consumo masivo, son todas las personas que puedan consumir maní; es por esto que las publicidades se harán en las diferentes plataformas para llegar a la mayor cantidad posible. La empresa contará con un encargado de marketing, que se encargará de producir el contenido para publicitar en las diferentes plataformas. Además, se contará con una persona encargada del manejo de redes sociales, donde se interactuará con los consumidores a fin de conocer sus opiniones y mejorar en base a las mismas, generando un feedback que será positivo en la mejora continua de la organización también habrá un encargado de manejar la página web, donde se mantendrá actualizado el catálogo de productos, noticias e información sobre la empresa y se recibirán consultas y opiniones de los consumidores.

Por otro lado, se utilizará la cartelería y se brindarán exhibidores para los supermercados y comercios minoristas con el logo de la empresa y de la marca.

En cuanto a promoción, se realizarán descuentos por compra en cantidad y se entregarán artículos publicitarios a fin de año como agendas, calendarios y lapiceras. Además, en el primer mes de producción los productos tendrán anexados llaveros con el logo de la empresa y de la marca, para que lleguen a los consumidores finales.

A continuación, se detallará las formas de publicidad en redes sociales:

En Instagram y Facebook se utilizarán publicidades en el feed y en las historias. Son publicaciones que realiza la empresa en su perfil, por la que se paga, para que aparezcan en las búsquedas de usuarios determinados. La llegada varía en base a lo que se invierta⁴⁷.

Para publicitar dos publicaciones en Instagram por 30 días (una publicación 15 días y otra los otros 15 días) y que llegue a una cantidad de personas entre 16 mil y 43 mil, hay que pagar \$25.688 mensuales.

Para publicitar una historia en Instagram por 7 días y que llegue a una cantidad de personas entre 4800 y 13 mil, hay que pagar \$6.062,25. Lo que serían mensualmente \$24.249 aproximadamente y el alcance total entre 19200 y 52 mil personas.⁴⁸

Para publicitar en Facebook, el presupuesto incluye la publicidad en historias y en el feed, para publicitar una publicación por 7 días y que llegue a una cantidad de personas entre 12600 y 35700, hay que pagar \$14.385. Lo que sería mensualmente \$57.540 aproximadamente y el alcance total entre 50400 y 142800 personas.⁴⁹

El presupuesto para publicitar en Google Ads y llegar entre 2.700 y 6.320 clics en los anuncios por mes es de \$57.129.⁵⁰

⁴⁷ Instagram (2021) Conoce a tu próximo cliente con un anuncio en Instagram. Recuperado de: <https://business.instagram.com/boost-instagram-posts>

⁴⁸ Instagram (2021). Recuperado de: <https://instagram.com/>

⁴⁹ Facebook (2021). Recuperado de: <https://facebook.com/>

⁵⁰ Google (2021). Encuentra nuevos clientes en línea con Google Ads. Recuperado de: <https://ads.google.com/>

3. Localización

3.1. Macro Localización

Para esta primera etapa de localización los factores que se analizarán son: disponibilidad de materia prima, beneficios para Pymes, disponibilidad de mano de obra, cercanía al mercado y la actividad económica, en las cuatro provincias seleccionadas para el presente proyecto, que son: Entre Ríos, Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba.

3.1.1. Disponibilidad de MP

La producción de maní en Argentina se concentra en las provincias de Córdoba, en las regiones centro y sur donde las condiciones agroecológicas son óptimas para su desarrollo (88%), San Luis (5%) y La Pampa (3%), y en menor proporción en Buenos Aires, Salta, Santa Fe y Jujuy⁵¹

Considerando que el transporte de la materia prima es más costoso que el transporte de los productos terminados, por el volumen que ocupa cada uno, la provincia de Córdoba es la que más beneficiada se encuentra en este factor.

3.1.2. Beneficios para Pymes

En este punto se analizarán los beneficios que tienen las pymes al instalarse en cada una de las provincias seleccionadas.

En la provincia de Entre Ríos algunos de los beneficios son los siguientes⁵²:

- Exenciones impositivas que van de 15 a 20 años en tributos provinciales
- Aumento en beneficios de reintegros en consumo a la energía eléctrica
- Aumento en beneficios de reintegros en consumo a la energía eléctrica para industrias que demuestren hacer uso de energías renovables
- Reintegros en el cincuenta por ciento en obras de energía eléctrica y de gas natural
- Promociones en capacitaciones en formación de RRHH
- Preferencia en compras y licitaciones públicas
- Otras facilidades adicionales que contribuyen a la competitividad de la inversión industrial de nuevas empresas o ya radicadas
- Además, en el marco de la Pandemia por Covid 19, se han creado una serie de beneficios para Pymes, como son: financiamiento con tasas menores al 24%, asistencia con los salarios y aportes patronales, entre otros.⁵³

⁵¹Secretaría de Agroindustria (2019). Cadena de maní – resumen. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Resumen_Cadena_2019%20Mani_MARZO_2019.pdf

⁵² Dirección General de Industria Gobierno de Entre Ríos (2021). Régimen de Promoción y Desarrollo Industrial (Ley 10.204). Recuperado de: <https://www.entrierios.gov.ar/industria/index.php?codigo=20&codsubmenu=77&modulo=&codppal=20>

En la provincia de Santa Fe, algunos de los beneficios que existen para las Pymes son⁵⁴:

- Se crearon programas para la inclusión financiera a través de líneas de bonificación de tasas
- Se otorgan créditos a empresas por medio de “Fondo de Inversión y Desarrollo de la Provincia de Santa Fe”, para apalancar el crecimiento de las Pymes
- Programa “Más Pymes Mejor Santa Fe”, a través del cual se ofrecen créditos a tasa cero, para fomentar la contratación de consultoría para mejoras técnicas e innovaciones tecnológicas
- Beneficios del “Fondo Provincial para Parques Industriales (FOPROPI)”, el cual financia y entrega aporten no reintegrables para desarrollar obras intra y extra muros en parques, áreas y distritos industriales
- “Programa de Financiamiento a la Pre – inversión de Pymes”, mediante el cual se otorga asistencia financiera reembolsable a Micro, pequeñas y medianas empresas con destino a gastos de pre – inversión
- “Programa de Mejora de la Competitividad Industrial”, cuyo interés está en elevar el nivel de profesionalización y capacitación de los RRHH de pequeñas y medianas empresas, en niveles intermedios y gerenciales, así como también realizar innovación en sus productos, avanzar en el desarrollo tecnológico y de gestión y otros objetivos afines
- Programa “Educación para el mundo laboral”, destinado a la formación y calificación permanente de los operarios de empresas Pymes industriales
- Adhesión de la provincia a la Ley Nacional N° 27.264 para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, con beneficio en el Impuesto sobre Ingresos Brutos y el Impuesto de Sellos⁵⁵

En la provincia de Buenos Aires, algunos de los beneficios que existen para las Pymes son⁵⁶:

- Líneas de créditos para MiPyme, con tasas que rondan el 30%.
- Moratoria para deudas laborales no judicializadas, se exime a la empresa del 100% de los intereses y se lanza un nuevo plan de pago, que va de los 6 a los 60 meses; con esto las empresas dejan de estar limitadas a ser proveedoras del Estado y acceder a líneas de crédito del Banco Provincia.
- Impuesto de Ingresos Brutos: se exime a las Pymes del 100% de este impuesto durante el primer año de vida y 50% durante el segundo, siempre y cuando cumplan una serie de requisitos.

Beneficios del Banco Ciudad de Buenos Aires

⁵³ Secretaría de Comunicación Gobierno de Entre Ríos (2021). Detallan financiamiento y beneficios para Pymes en el marco de la pandemia. Recuperado de: <https://noticias.entrerios.gov.ar/notas/detallan-financiamiento-y-beneficios-para-pymes-en-el-marco-de-la-pandemia.htm>

⁵⁴ Ley Pyme Santa Fe (2021). Recuperado de: <https://www.cpcesfe2.org.ar/wp-content/uploads/2017/09/LEY-PYME-SANTA-FE.pdf>

⁵⁵ Santa Fe provincia (2021). Impuestos: Estabilidad Fiscal y Reforma Tributaria. Recuperado de: [https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/view/full/222415/\(subtema\)/102284](https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/view/full/222415/(subtema)/102284)

⁵⁶ Argentina.gob.ar (2021). Beneficios. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/produccion/registrar-una-pyme/beneficios>

- Descuento de cheques: Reducción de tasas del 35% al 25% para la cartera general de MiPyme y del 24% para empresas de CABA.
- Ciudad Productiva: Línea de crédito para capital de trabajo y bienes de capital, con una tasa fija del 43% TNA
- Línea para sectores productivos con tasas del 43% y plazos de hasta 72 meses.
- Créditos para comercio exterior: Las tasas en dólares para exportación son del 3,5% TNA, fija, con plazo de un año
- Préstamos para mujeres emprendedoras: créditos tanto a sola firma como con aval de SGR, complementados con un programa de capacitación a medida brindado por el instituto Pyme del Banco Ciudad.

Ley PyME (para empresas registradas como Pymes)⁵⁷

- Alícuota reducida (18%) para contribuciones patronales
- Desgravación de exportaciones
- Créditos para microempresas
- Exención del pago de contribuciones patronales con destino al Sistema Integrado Previsional argentino
- Pago a 90 días del IVA declarado mensualmente
- Compensación del impuesto al cheque con el pago de Ganancias
- Si la Pyme está registrada, no debe presentar el Impuesto a la Ganancia Mínima Presunta
- Extracciones bancarias, los débitos efectuados en las cuentas no estarán sujetos al doble de la tasa vigente
- Reducción de retenciones para micro empresas de comercio
- Planes de Pago y Embargos, hasta 45 días para cancelar las deudas sin recibir intimación
- Beneficio para capital emprendedor
- Las MiPymes cuentan con un trámite simplificado para acceder al programa de recuperación productiva REPRO

En la provincia de Córdoba, algunos de los beneficios que existen para las Pymes son^{58 59 60 61}.

- Programa de Promoción de la Inversión y el Empleo Industrial para las Pymes industriales: otorga exención por dos años del impuesto a los ingresos brutos, impuesto inmobiliario y a los sellos.

⁵⁷ Buenosaires.gob.ar (2021) Ley PyME. Recuperado de: <https://www.buenosaires.gob.ar/desarrolloeconomico/ba-pyme/asistente-pyme/ley-pyme>

⁵⁸ Ambito (2021). Córdoba lanzó programa de beneficios impositivos para pymes industriales locales. Recuperado de: <https://www.ambito.com/nacional/cordoba/lanzo-programa-beneficios-impositivos-pymes-industriales-locales-n5186774>

⁵⁹ Federación Comercial de Córdoba (2021). Beneficios para las pymes en el proyecto de ley para el sector. Recuperado de: <https://www.fedecom.org.ar/beneficios-para-las-pymes-en-el-proyecto-de-ley-para-el-sector/>

⁶⁰ Ministerio de Industria, Comercio y Minería de Córdoba. Herramientas para Pymes. Recuperado de: <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/9198/solucionespymes/>

⁶¹ Webpicking (2021). Córdoba: Beneficios logísticos para PyMEs. Recuperado de: <https://webpicking.com/cordoba-beneficios-logisticos-para-pymes/>

- Beneficios de la Ley Pyme (nombrados en el apartado de la provincia de Buenos Aires)
- Herramientas para Pymes para amortiguar el impacto de la pandemia
- Descuentos en el costo logístico, mediante un acuerdo entre el Ministerios de Industria, Comercio y Minería y las empresas operadoras (E-Pack OCA y Andreani Online)

En todas las provincias existe gran variedad de beneficios para las Pymes, las que se destacan son Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe, ya que están adheridas a la Ley Pyme y ofrecen mayor cantidad de beneficios que la provincia de Entre Ríos.

3.1.3. Disponibilidad de mano de obra

Para analizar este punto se tendrán en cuenta el porcentaje de desocupación, el monto promedio de los salarios y el nivel de alfabetización en cada provincia.

Desocupación⁶²

Tabla 12. Cantidad de desocupados

Provincia	Entre Ríos	Santa Fe	Buenos Aires	Córdoba
% de desocupación	10,6	9,7	10,6	9,7
Cantidad de habitantes	1.411.351	3.778.325	21.142.101	3.778.325
Cantidad de desocupados	149.603	366.497	2.241.062	366.497

Fuente: elaboración propia

Salarios^{63 64}

Para realizar el cálculo promedio de los salarios se tomaron los datos que se exponen en ellos informes provinciales del Ministerio de trabajo, Empleo y Seguridad Social, en donde se muestra la diferencia porcentual del salario promedio provincial y el salario promedio anual, estos informes poseen datos de los años 2017-2019, entonces, para actualizarlos, se tomará la diferencia porcentual antes mencionada y se aplicará al salario promedio del año que transcurre (2021), dato obtenido también del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

El salario promedio nacional para lo que va del año 2021 es \$90.651

Tabla 13. Salarios por provincia 2021

Provincia	Entre Ríos	Santa Fe	Buenos Aires	Córdoba
Diferencia porcentual salario promedio de provincia y salario	-21,5	-8,5	-2,3	-11,7

⁶² Argentina.gob.ar (2021). Informes provinciales. Recuperado de: <https://www.trabajo.gob.ar/estadisticas/informesprovinciales/>

⁶³ Argentina.gob.ar (2021). Informes provinciales. Recuperado de: <https://www.trabajo.gob.ar/estadisticas/informesprovinciales/>

⁶⁴ Argentina.gob.ar (2021). Estudios y Estadísticas Laborales. Recuperado de: <https://www.trabajo.gob.ar/estadisticas/>

promedio nacional				
Salario promedio por provincia año 2021	\$71.161	\$82.945	\$88.566	\$80.044

Fuente: elaboración propia

Tabla 14. Nivel de alfabetización por provincia⁶⁵

Provincia	Entre Ríos	Santa Fe	Buenos Aires	Córdoba
Primario completo	30%	31%	31%	26%
Secundario completo	20%	23%	23%	21%
Terciario	7%	7%	6%	7%
Universitario	5%	6%	6%	8%

Fuente: elaboración propia

Se puede observar que la provincia de Córdoba tiene de los porcentajes más altos en los niveles superiores, siendo similar a las otras provincias en el nivel secundario y menor en el nivel primario, se puede decir que las provincias de Entre Ríos, Santa Fe y Buenos Aires poseen porcentajes similares en todos los niveles.

Como conclusión de este punto, se puede decir que la provincia más conveniente es la de Córdoba, ya que su salario está dentro de los más bajos y tiene porcentaje mayores de alfabetización en los niveles más altos de educación.

3.1.4. Cercanía al mercado

Ilustración 30. Ubicación de las provincias



Fuente: <https://www.etapainfantil.com/mapas-argentina>

Como se puede observar en el mapa, las provincias de Santa Fe y Buenos Aires tienen acceso a todas las provincias consideradas en este proyecto, por lo tanto, presentan una ventaja ante

⁶⁵ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos República Argentina (2021). Censo. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-135>

las demás, principalmente la provincia de Santa Fe, que es la que limita en mayor extensión con Entre Ríos y Córdoba.

Por otra parte, en cuanto a población, Buenos Aires es la provincia que mayor cantidad de personas concentra, seguida por Córdoba y Santa Fe y, por último, Entre Ríos.

En este caso las provincias de Buenos Aires y Santa Fe son las más beneficiadas.

3.1.5. Actividad económica

En este último punto se presentarán las actividades económicas de cada provincia, para compararlas con la del presente proyecto.

Entre Ríos⁶⁶

Las principales actividades de la provincia de Entre Ríos son la agricultura y la ganadería y las industrias relacionadas a las mismas.

En la ganadería se destacan la producción bovina, porcina y la avicultura, mientras que en la agricultura se destacan la producción de soja, maíz, trigo, girasol y lino.

Entre Ríos es una de las principales productoras de arroz, cítricos y arándanos en el país.

Esta provincia ocupa el cuarto lugar a nivel nacional en la producción porcina y el segundo lugar en la producción de miel.

En el sector de la industria manufacturera Entre Ríos es la principal productora de carne aviar.

En cuanto a servicios, la actividad turística se ha ido incrementando en los últimos años.

Santa Fe⁶⁷

La economía de Santa Fe es la segunda más importante del país. Posee una economía muy diversificada, pero la agricultura tiene un papel indispensable. Los principales cultivos son la soja, girasol maíz y trigo y, en menor medida, fresas, miel, madera y algodón.

En esta provincia se han conformado grupos industriales que transforman los productos del agro.

⁶⁶ PROVINCIA DE ENTRE RIOS Ministerio de Economía, Hacienda y Finanzas (2021). Informe ejecutivo: Institucional, Económico y Fiscal. Recuperado de: https://www.entrerios.gov.ar/minecon/userfiles/files/otros_archivos/inf_eje_prov.pdf

⁶⁷ Todo Argentina (2021). Provincia de Santa Fe. Recuperado de: https://www.todo-argentina.net/geografia/provincias/santa_fe/economia.html

En cuanto a agricultura, contiene el 21% del área sembrada del país, siendo la primera productora de cereales (trigo, maíz y sorgo) y la segunda en cuanto a extracción de semillas oleaginosas (lino, girasol y soja, destinadas a la producción de aceite comestible y derivados). También se desarrolla la horticultura y la fruticultura. En el norte se cultiva algodón.

En cuanto a la ganadería, es una actividad muy importante en la provincia, se destaca la actividad de cría y engorde de ganado vacuno, a lo que se suma la producción de carne y leche, esta última es de gran importancia, ya que la cuenca lechera santafesina constituye la región productora más importante de América Latina y es el área de asentamiento de las principales industrias procesadoras de lácteos.

También se lleva a cabo una gran actividad en la cría de abejas y la producción de miel para consumo.

Por último, la industria representa el 18% de la economía de Santa Fe y el sector de servicios se encuentra muy desarrollado y diversificado.

Buenos Aires⁶⁸

Buenos Aires es la provincia con mayor peso económico dentro del país.

Dentro de la agroindustria es la principal productora de cereales (maíz y trigo) y oleaginosas (soja y girasol); primera productora de carne bovina y porcina y cuenta con el mayor puerto de capturas marítimas en Mar del Plata. Además, es una importante productora láctea (tercera en el país) y hortícola (destacándose la producción de papa, tomate, cebolla y hortalizas de hoja), estos sectores dan cuenta de un importante desarrollo de la industria de procesamiento de alimentos dentro de la provincia.

La industria en esta provincia se asocia al desarrollo de los sectores automotriz-autopartista, siderúrgico y petroquímico-plástico. También es de importancia la industria textil, farmacéutica y la elaboración de bebidas.

Es una importante generadora y demandante de energía, ya que es la jurisdicción de mayor movimiento económico.

⁶⁸ Secretaría de Política Económica Subsecretaría de Programación Regional y Sectorial (2020). Buenos Aires: informe productivo provincial. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/pba_-_spt_2020.pdf

Esta provincia es una oferente relevante de servicios; el sector logístico tiene un rol central en la configuración del sistema de transporte nacional. Además, es la provincia con mayor desarrollo y tradición turística del país.

Córdoba⁶⁹

La economía de esta provincia es diversificada, con una gran producción de bienes primarios, industriales y servicios.

Los bienes primarios que produce se relacionan al sector agrícola, siendo los principales la soja, el maíz, el trigo y el maní.

Las manufacturas son de origen agrícola, con un sector agroindustrial dedicado a la producción de derivados de la soja, productos lácteos y golosinas.

Las manufacturas de origen industrial son, principalmente, automóviles, autopartes, sistemas de transmisión, maquinaria agrícola especializada e insumos para la construcción. En la producción de automóviles no solo se destacan las grandes empresas como Renault Argentina S.A. y Volkswagen Argentina S.A. (entre otras), sino que existen numerosas empresas de menor tamaño que proveen insumos y servicios. Esta interacción ha impulsado la transferencia de tecnología y el aumento de la capacidad de producción. Por esto la provincia se ha consolidado como polo mundial productor y proveedor de unidades de transmisión a países de América Latina, Europa y Asia.

En cuanto a servicios, se incluyen diversas empresas e instituciones que operan en la provincia, incluyendo importantes comerciantes minoristas, numerosas universidades públicas y privadas, prestadores de servicios de salud y un emergente cluster tecnológico dedicado a la investigación y desarrollo. El turismo local e internacional tiene un rol preponderante en la actividad económica de la provincia.

En cuanto a este punto se puede inferir que cualquiera de las provincias sería propicia para la instalación de la empresa, pero se le dará mayor preponderancia a la provincia de Córdoba, ya que es allí donde se concentra la producción de maní y su posterior producción, siendo esta actividad la que se llevará adelante con el presente proyecto.

⁶⁹ Cba.gob.ar (2021). Economía. Recuperado de: <https://www.cba.gov.ar/provincia/economia/>

3.1.6. Método de los Factores Ponderados – Macro localización

Para determinar la macro localización de este proyecto se utilizará el método de los factores ponderados.

A cada provincia se le asignará un puntaje de 1 a 10 según la investigación realizada.

Tabla 15. Macro localización – Factores ponderados

Factores	Peso relativo	Alternativas			
		Entre Ríos	Santa Fe	Buenos Aires	Córdoba
Disponibilidad de MP	0,3	5	5	7	10
Beneficios para Pymes	0,25	7	8	9	8
Disponibilidad de MO	0,2	8	7	6	9
Cercanía al mercado	0,15	7	9	9	8
Actividad Económica	0,1	8	8	8	9
Totales	1	6,7	7,05	7,7	8,9

Fuente: elaboración propia

La provincia con mayor puntaje es Córdoba.

3.2. Micro Localización

Para realizar la micro localización de la planta se analizarán los siguientes parques industriales, seleccionados de la página de Parque Industriales de Córdoba^{70 71}:

- 1- Parque Industrial San Francisco
- 2- Parque Industrial, Logístico y Tecnológico Villa María
- 3- Parque Industrial Corral de Bustos - Ifflinger
- 4- Parque industrial y Tecnológico Villa Dolores
- 5- Parque industrial CECIS

⁷⁰ Ministerio de Industria, Comercio y Minería de Córdoba (2021). Secretaría de parques industriales. Recuperado de: <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/secretaria-parques-industriales/>

⁷¹ Ministerio de Industria, Comercio y Minería de Córdoba (2021). Geoportal. Recuperado de: <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/geoportal/>

Ilustración 31. Ubicación de los parques seleccionados



Fuente: imágenes de Google, ubicación adjunta: elaboración propia

A continuación, se detallan las características de cada uno de los Parques seleccionados

3.2.1. Parque Industrial San Francisco⁷²

Ubicación: Santiago Pampiglione 4891, San Francisco, Córdoba

Superficie total: 180,73 has

Superficie para la industria: 94,25 has

Servicios:

- Agua potable
- Desagües cloacales
- Energía eléctrica
- Alumbrado público
- Pavimento
- Teléfono e Internet
- Gas natural
- Desvío ferroviario
- Espacio común: sala de reuniones y capacitaciones, centro de convenciones, sanitarios y office
- Laboratorios, Investigación y Control de Calidad en conjunto con la UTN San Francisco.

⁷² Parque Industrial Logístico y Tecnológico San Francisco (2021). Recuperado de: <https://www.parqueindustrialsanfrancisco.com/>

- Organización de cursos y seminarios

Beneficios impositivos, tributarios, operativos y laborales:

Medidas de Política Fiscal:

- Provinciales: según lo dispuesto en Ley de Promoción Vigente, Impuestos a los Ingresos Brutos, Impuesto a los Sellos, Impuesto Inmobiliario, Subsidio al Empleo y la Energía.
- Municipales: (Previo trámite efectuado ante el Municipio) exención de: Tasa Comercial e Industria, Tasa Construcción, Bonificaciones en los Consumos de agua y energía eléctrica, Tasa General de Servicios y Descuentos en otros Beneficios, Descuentos adicionales en servicio de agua y Energía OIM.

Cuenta con sectorización por características industriales, con el fin de mejorar la coexistencia de los diferentes rubros empresariales y sus necesidades particulares.

El Parque Industrial de San Francisco, se encuentra localizado en el ejido Municipal de la ciudad de San Francisco, Departamento San Justo, Provincia de Córdoba, a una distancia de 3,5 km al sur oeste del radio urbano y al margen este de la ruta nacional N°158 que une a San Francisco con Río Cuarto.

Ubicado en el Corazón de la Región Centro, las empresas radicadas en este importante polo de producción, pueden comercializar sus productos a todo el país, inclusive al MERCOSUR, siendo la Capital del Corredor Bioceánico, por su excelente ubicación geográfica estratégicamente, el Parque Industrial modelo de San Francisco, está ligado a toda la Red Carretera, ferroviaria, aéreas, fluvial y marítima, facilitando la comercialización de sus productos

3.2.2. Parque Industrial, Logístico y Tecnológico Villa María⁷³

Ubicación: Ruta Nacional N°9 km 551,5, Villa María, Córdoba

Superficie: 90 has, divididas en 224 lotes, de los cuales 21 se encuentran disponibles

Servicios

- Energía: baja y media tensión
- Gas natural
- Agua potable
- Cloacas
- Comunicación: fibra óptica, acceso a internet
- Cordón cuneta

⁷³ Parque Industrial Logístico y Tecnológico Villa María (2021). Recuperado de: <https://pilt.com.ar/parque-industrial/>
Página 78 de 209

- Pavimento
- Pórtico de ingreso
- Seguridad
- Centro logístico
- Acuerdos con Universidades
- Acuerdos comerciales

Beneficios

- Exención sobre tributos y derechos por Ordenanza Municipal N° 6440: contribución general por el consumo de energía eléctrica; contribución que incide sobre la actividad comercial, industrial y de servicios; contribución por servicios relativos a la construcción de obras privadas; tasas, sellados y derechos de construcción.
- Beneficios impositivos provinciales

Actualmente se accede al predio del Parque Industrial y Tecnológico Villa María SEM por Rutas Nacionales N° 9 y N°2; con la ampliación proyectada se tendrá acceso al mismo desde Autopista Córdoba – Rosario.

Redes Viales de Acceso:

- La ciudad de Villa María es atravesada por las rutas nacionales 9 (uniendo a la ciudad con Rosario) y 158 (uniendo a la ciudad en sentido suroeste con Buenos Aires).
- En forma Paralela a la Ruta Nacional 9 se extiende la Autopista Córdoba-Rosario, con tres accesos directos a la ciudad.
- En sentido noroeste, es la vía de conexión con todo el noroeste argentino y sus capitales (Santiago del Estero, San Miguel de Tucumán, Salta y San Salvador de Jujuy).
- La ruta 158, como uno de los principales corredores de transporte entre Brasil y Chile, que Atraviesa la ciudad en sentido suroeste-noroeste, y la ubica de manera privilegiada respecto a los transportes hacia esos dos países.
- La ciudad es atravesada por rutas provinciales N° 2 y 4.

3.2.3. Parque Industrial Corral de Bustos – Ifflinger⁷⁴

Ubicación: Ruta Provincial N°11, Acceso Oeste, Corral de Bustos, Córdoba

Servicios

- Gas natural
- Agua potable
- Energía eléctrica
- Salón de usos múltiples
- Cordón cuneta
- Mejoramiento de calles

⁷⁴Parque Industrial Corral de Bustos – Ifflinger (2021). Recuperado de:
<https://parqueindustrialcorraldebustosifflinger.com.ar/>

- Sistemas de seguridad

Beneficios

- Beneficios impositivos municipales, provinciales y nacionales

Dispone de importantes rutas Provinciales como las rutas N°11 y N°12, que lo comunican con los principales corredores viales del país, como las rutas Nacionales N°8 y N°9.

3.2.4. Parque industrial y Tecnológico Villa Dolores⁷⁵

Ubicación: Ruta Nacional N° 20 KM 205, Villa Dolores, Córdoba

Superficie: 25 has, divididas en 72 lotes

Servicios

- Agua potable
- Desagües pluviales
- Alumbrado público
- Gas
- Comunicaciones: banda ancha, WiFi, telefonía
- Energía eléctrica
- Cerco perimetral
- Seguridad privada

Beneficios

- Beneficios impositivos municipales y provinciales

Se encuentra sobre Ruta Nacional 20, que vincula a Villa Dolores con la Ciudad de Córdoba y la provincia de San Juan.

3.2.5. Parque industrial CECIS⁷⁶

Ubicación: Ruta provincial N°19, km 1, Río Cuarto, Córdoba

Superficie: 14 has, divididas en 35 lotes

Servicios

- Red de agua potable
- Cloacas
- Energía eléctrica: baja y media tensión
- Alumbrado público

⁷⁵ Estructplan (2021). Recuperado de: <https://estructplan.com.ar/category/producciones/p-nota-color/p-parques-industriales/parque-industrial-y-tecnologico-villa-dolores-cordoba/>

⁷⁶ Parque industrial CECIS (2021). Recuperado de: <https://parqueindustrialcecis.com.ar/>

- Internet
- Cordón cuneta
- Seguridad
- Gas natural
- SUM y salón de reuniones

Se encuentra a 3 minutos de ruta 8 y A005

A continuación, se expone un cuadro que resume las características de los Parques Industriales analizados, a fin de resumir y comparar los servicios que cada uno de ellos ofrece

Tabla 16. Comparación de servicios de Parques Industriales

ITEM	P.I. San Francisco	P.I.L.T. Villa María	P.I. Corral de Bustos	P.I.T. Villa Dolores	P.I. CECIS
Agua potable	SI	SI	SI	SI	SI
Desagües cloacales	SI	SI	NO	SI	SI
Energía eléctrica	SI	SI	SI	SI	SI
Alumbrado público	SI	SI	NO	SI	NO
Pavimento	SI	SI	NO	NO	NO
Internet	SI	SI	NO	SI	SI
Gas natural	SI	SI	SI	SI	SI
Desvío ferroviario	SI	NO	NO	NO	NO
Sala de reuniones	SI	NO	SI	NO	SI
Laboratorio	SI	NO	NO	NO	NO
Acuerdos con Universidades	SI	SI	NO	NO	NO
Organización de cursos	SI	NO	NO	NO	NO
Cordón cuneta	EN PROCESO	SI	SI	SI	SI
Seguridad	SI	SI	SI	SI	SI
Acuerdos comerciales	NO	SI	NO	NO	NO
Sectorización por actividad	SI	NO	NO	NO	NO
Centro logístico	NO	SI	NO	NO	NO

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web

3.2.6. Método de los Factores Ponderados – Micro Localización

Al igual que en la macro localización, se utilizará el método de los factores ponderados en este punto.

Tabla 17. Micro localización – Factores ponderados

Factores	Peso relativo	Alternativas				
		PI San Francisco	PILT Villa María	PI Corral de Bustos	PIT Villa Dolores	PI CECIS
Servicios	0,35	9	9	8	7	7
Ubicación	0,3	9	9	8	7	7
Condiciones generales	0,2	9	9	8	7	5
Beneficios	0,15	9	9	7	7	5

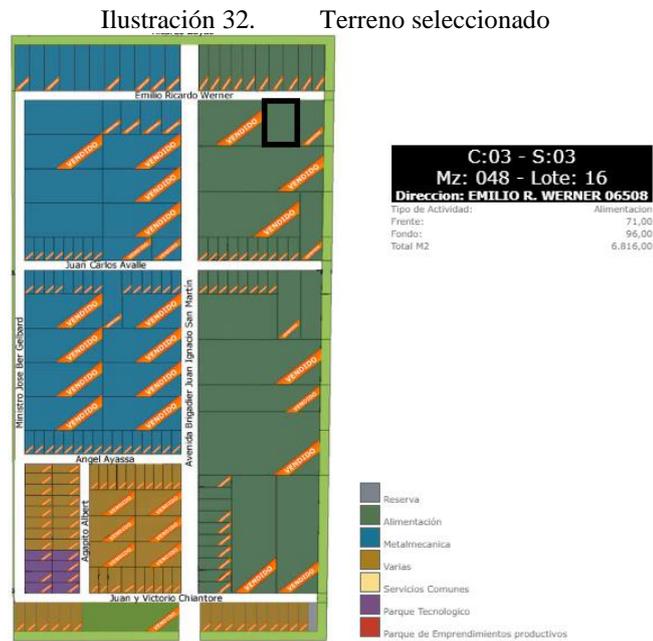
Totales	1	9	9	7,85	7	6,3
---------	---	---	---	------	---	-----

Fuente: elaboración propia

La planta se ubicará en el Parque Industrial Logístico y Tecnológico Villa María, si bien recibió el mismo puntaje que el Parque Industrial San Francisco, se encuentra más cerca del centro de producción de maní, materia prima principal de este proyecto.

3.2.7. Selección del lote

En base al tamaño a utilizar y los terrenos disponibles en el Parque Industrial, se seleccionó un terreno de 71 metros de frente x 96 metros de fondo, que es el siguiente:



Fuente: <http://pilt.com.ar/parque-industrial/lotes/>

El costo del m² es de U\$S 47; este terreno tiene una superficie de 6816 m², por lo que el costo es de U\$S 320.352

3.3. Aprovechamiento y Logística de distribución

3.3.1. Aprovechamiento

Los proveedores entregarán las materias primas y los insumos en la planta y cada pedido se realizará con la anticipación que corresponda a cada proveedor, dependiendo de los volúmenes y de la distancia que haya entre ellos y la planta productiva.

En el precio establecido en la etapa de Estudio de Mercado, está incluido el costo del envío de los proveedores a la fábrica.

Cabe destacar que la principal materia prima, que es el maní confitería crudo, se comprará en la provincia de Córdoba, en la cual se instala la planta.

En la siguiente tabla se detallará la frecuencia de pedido de cada materia prima e insumo, respondiendo a las características de cada uno, tanto de conservación como de requisitos para su almacenamiento.

Tabla 18. Frecuencia de pedido de MP e insumos

Materias Primas		
MP	Frecuencia de compra	Detalle
Maní confitería crudo x 1250 kg	1 vez por quincena	Dada su perdurabilidad y por el volumen que ocupan, es factible realizar la compra de todas estas materias primas quincenalmente. Se cuidarán los niveles de humedad en los almacenes para garantizar que la calidad de los productos se mantenga. En el caso del queso, los frutos secos y los chips de chocolate se almacenarán en un lugar refrigerado, ya que esto prolonga la vida útil de los mismos y garantiza que se mantengan sus características.
Aceite de girasol x 19,2l		
Sal x 50 kg		
Bicarbonato de sodio x 25 kg		
Azúcar x 50 kg		
Harina de arroz x 25 kg		
Almendras x 10 kg		
Nueces x 10 kg		
Cacao x 25 kg		
Chips de chocolate negro x 5 kg		
Queso reggianito x 7 kg		
Jamón cocido x 6 kg	1 vez por semana	Este producto necesariamente debe almacenarse en sector refrigerado para asegurar que se mantenga en buen estado.
Insumos		
Insumo	Frecuencia de compra	Detalle
Frascos	1 vez por mes	Estos productos no tienen problemas de conservación, por lo tanto, se realizarán las compras mensualmente. El almacenamiento será realizado cuidando la humedad del lugar, para evitar que los materiales se deterioren.
Cajas		
Flow pack		
Cinta		
Palets		
Film stretch		

Fuente: elaboración propia

En la siguiente tabla se presenta cada materia prima con su perdurabilidad.^{77 78 79 80 81 82 83 84}

85

⁷⁷ Recetasis (2021). ¿Cuánto tiempo dura el aceite? Recuperado de: <https://recetasis.com/caducidad/condimentos/aceite/>

⁷⁸ Heraldo (2021). 10 alimentos que nunca caducan. Recuperado de: <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2019/04/18/10-alimentos-que-nunca-caducan-1288822-1311024.html>

⁷⁹ Preguntale a Karen (2021). Cual es el período de conservación del bicarbonato de sodio. Recuperado de: https://preguntaleakaren.custhelp.com/app/answers/detail/a_id/4873/~/%C2%BFcu%C3%A1l-es-el-per%C3%ADodo-de-conservaci%C3%B3n-del-bicarbonato-de-sodio%3F

⁸⁰ Cocina segura (2021). ¿Cuánto duran los alimentos en el refrigerador? Recuperado de: <http://www.cocinasegura.com/2011/10/unaconsulta-muy-frecuente-via-twitter.html>

⁸¹ TN (2021). Cuánto tiempo dura cada tipo de queso en la heladera. Recuperado de: <https://tn.com.ar/salud/nutricion/cuanto-tiempo-dura-cada-tipo-de-queso-en-la-heladera-864838/#:~:text=Los%20quesos%20duros%20como%20el,m%C3%A1xima%20es%20de%206%20semanas.>

⁸² Directo al Paladar (2021). Más allá de la fecha de caducidad: cuánto duran en buen estado harinas, levaduras, azúcar y otros ingredientes de repostería. Recuperado de: <https://www.directopaladar.com/ingredientes-y-alimentos/alla-fecha-caducidad-cuanto-duran-buen-estado-harinas-levaduras-azucar-otros-ingredientes-reposteria>

Tabla 19. Duración de las materias primas

Materias primas	
Materia prima	Duración
Maní confitería crudo	60 días
Aceite de girasol	1 año
Sal	No caduca (controlando la humedad)
Bicarbonato de sodio	6 meses
Azúcar	No caduca (controlando la humedad)
Harina de arroz	3 meses
Almendras	1 año
Nueces	1 año
Cacao	1 año
Chips de chocolate negro	8 meses
Queso reggianito	1 mes y medio
Jamón cocido	1 semana

Fuente: elaboración propia en base a datos de la web

3.3.1.1. Cantidades a comprar en cada pedido

Cabe aclarar que aproximadamente un 3% del maní con confitería es desperdicio⁸⁶ (por el tegumento), por lo tanto, esto se deberá tener en cuenta a la hora de realizar los pedidos

Tabla 20. Cantidad a comprar de MP e insumos

MP	Cantidad a comprar por pedido	
	Cantidad total	Unidades de compra
Maní confitería crudo x 1250 kg	34762,5	28
Aceite de girasol x 19,2l	253,125	14
Sal x 50 kg	860,625	18
Bicarbonato de sodio x 25 kg	126,5625	6
Azúcar x 50 kg	531,5625	11
Harina de arroz x 25 kg	2531,25	102
Almendras x 10 kg	270	27
Nueces x 10 kg	270	27
Cacao x 25 kg	270	11
Chips de chocolate negro x 5 kg	270	54
Queso reggianito x 7 kg	379,6875	55
Jamón cocido x 6 kg	189,84375	32
Insumos	Cantidad a comprar por pedido	
	Cantidad total	Unidades de compra
Frascos x 1500 cc (x 100 u)	3600	36
Frascos x 360 cc (x 100 u)	27000	270
Frascos x 250 cc (x 100 u)	43200	432
Cajas 40 * 30 * 30 cm (x 1000 u)	4578	5
Flow pack 20 cm ancho (x 100 m)	30,375	31
Flow pack 15 cm ancho (x 100 m)	83,025	84
Flow pack 8 cm ancho (x 100 m)	116,64	117
Flow pack 10 cm ancho (x 200 m)	4637,33	5
Cinta x 100 m (pack x 36 u)	6496	2

⁸³ Julie R. Thomson - El Huffington Post (2016). Por qué se deberían guardar los frutos secos en el congelador. Recuperado de: https://www.huffingtonpost.es/2016/08/04/frutos-secos-congelados_n_11292180.html#:~:

⁸⁴ Meghan Jones (2021). ¿Por cuánto tiempo se mantiene fresco el polvo de cacao? Recuperado de: https://www.ehowenespanol.com/cuanto-mantiene-fresco-polvo-cacao-hechos_155627/

⁸⁵ Solo Cocinar (2021). ¿Se estropean las pepitas de chocolate? - Almacenamiento de los chips de chocolate. Recuperado de: <https://solococinar.com/consejos-de-cocina/las-virutas-de-chocolate-se-estropean-almacenamiento-de-chocolate-chips/#:~:>

⁸⁶ Contexto Ganadero (2020). Conozca las propiedades de los residuos del maní para alimentar ganado vacuno Recuperado de: <https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/conozca-las-propiedades-de-los-residuos-del-mani-para-alimentar-ganado-vacuno>

Palets 1 m x 1,20 m	115	115
Film stretch 50 cm ancho x 350 m largo	22	22

Fuente: elaboración propia en base a datos del proyecto

3.3.2. Distribución de los productos

En cuanto a la distribución de los productos, se decidió comenzar con la tercerización del transporte, a futuro se considerará la posibilidad de adquirir vehículos para realizar la distribución de los productos.

Se trabajará con tres centros de distribución, uno para la provincia de Córdoba, uno para la provincia de Buenos Aires y el tercero para las provincias de Santa Fe y Entre Ríos.

El centro de distribución de la provincia de Córdoba distribuirá los productos en la provincia y, además, llevará los productos hasta el centro de distribución seleccionado para la provincia de Buenos Aires y al depósito en la ciudad de Córdoba que tiene el transporte elegido para las provincias de Entre Ríos y Santa Fe

Para la provincia de Córdoba se distribuirán los productos en distribuidoras de los siguientes departamentos, que son los más poblados⁸⁷:

⁸⁷ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2021). Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-999-999-14-000-2010>

- Capital
- Río Cuarto
- Colón
- San Justo
- Punilla
- General San Martín
- Tercero Arriba
- Unión
- Marcos Juárez
- Río Segundo
- Santa María

La empresa de transporte seleccionada es Saneli S.R.L., debido a que realiza servicio de Cross Docking⁸⁸, el cual consiste en retirar la mercadería de los depósitos de la fábrica y distribuirlas a los diferentes destinos.

Para la provincia de Buenos Aires se seleccionarán distribuidoras de los siguientes partidos, que son los más poblados⁸⁹:

⁸⁸ Transporte Saneli (2021). Recuperado de: <http://sanelisrl.com.ar/>

⁸⁹ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2021). Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-999-999-06-000-2010>

- La Matanza
- La Plata
- General Pueyrredón
- Lomas de Zamora
- Quilmes
- Almirante Brown
- Merlo
- Lanús
- Moreno
- Florencio Varela
- General San Martín
- Tigre
- Avellaneda
- Tres de Febrero
- Berazategui
- Malvinas Argentinas
- Morón
- Bahía Blanca
- Esteban Echeverría
- Pilar
- San Isidro
- San Miguel
- Vicente López
- José C. Paz
- Escobar
- Hurlingham
- Ituzaingó
- Ezeiza
- San Fernando
- San Nicolás
- Tandil
- Zárate
- Olavarría
- Luján
- Pergamino
- Campana
- Necochea
- Junín

Por otra parte, también se comercializará en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se seleccionó la empresa BK logística⁹⁰, que se encuentra en el Parque Industrial Pilar. Los productos llegarán al depósito enviados a través del transporte seleccionado para la provincia de Córdoba.

Por último, para las provincias de Santa Fe y Entre Ríos se distribuirán los productos en los siguientes departamentos, que son los más poblados^{91 92}:

⁹⁰ BK Logística(2021). Recuperado de: <http://www.bk-logistica.com.ar/>

⁹¹ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2021). Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-999-999-82-000-2010>

⁹² Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2021). Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-999-999-30-000-2010>

Santa Fe

- Rosario
- La Capital
- General López
- Castellanos
- General Obligado
- San Lorenzo
- Las Colonias
- Constitución
- Caseros
- San Jerónimo

Entre Ríos

- Paraná
- Concordia
- Gualeguaychú
- Uruguay
- Federación
- La Paz
- Colón
- Gualeguay
- Villaguay
- Diamante

Para estas provincias el transporte seleccionado es Transporte Mostto⁹³, este cuenta con un centro de carga en la Ciudad de Córdoba, por lo tanto, se enviará la mercadería hasta ese depósito a través del Transporte Sanelí S.R.L, seleccionado para distribuir en la provincia de Córdoba.

Se contará con un transporte alternativo, que será Tradelog, el cual cuenta con sucursales con depósitos y servicio de cross docking y distribución en Córdoba, Buenos Aires y Santa Fe.⁹⁴

3.3.3. Circuitos de Distribución

A continuación, se determinará un circuito de distribución para los productos.

Para comenzar se establecerán las distancias desde la fábrica hasta cada localidad a la que se llevará el producto, recordando que la fábrica se ubicará en el Parque Industrial, Logístico y Tecnológico Villa María, en la provincia de Córdoba

Tabla 21. Distancias departamentos de la prov de Córdoba

Departamento	Distancia a Villa María (Km)
Córdoba Capital	141.27
Río Cuarto	133.81
Colón	163.23
San Justo	152.29
Punilla	202
General San Martín	80.43
Tercero Arriba	94.42
Unión	158.85
Marcos Juárez	115.51
Río Segundo	103.62
Santa María	158.2

Fuente: Google Maps

Tabla 22. Distancias partidos prov de Buenos Aires

Partido	Distancia a Villa María (Km)
---------	------------------------------

⁹³ Transporte Mostto (2021). Recuperado de: <https://transportemostto.com.ar/>

⁹⁴ Tradelog (2021). Sucursales. Recuperado de: <https://www.tradelog.com.ar/sucursales/>

La Matanza	589
La Plata	611
General Pueyrredón	965
Lomas de Zamora	565
Quilmes	572
Almirante Brown	577
Merlo	554
Lanús	564
Moreno	552
Florencio Varela	579
General San Martín	544
Tigre	536
Avellaneda	559
Tres de Febrero	547
Berazategui	581
Malvinas Argentinas	574
Morón	558
Bahía Blanca	790
Esteban Echeverría	580
Pilar	513
San Isidro	532
San Miguel	532
Vicente López	541
José C. Paz	529
Escobar	502
Hurlingham	540
Ituzaingó	553
Ezeiza	576
San Fernando	534
San Nicolás	340
Tandil	818
Zárate	467
Olavarría	680
Luján	511
Pergamino	334
Campana	475
Necochea	924
Junín	420
Ciudad Autónoma de Buenos Aires	552

Fuente: Google Maps

Tabla 23. Distancias departamentos prov de Santa Fe

Departamento	Distancia a Villa María (Km)
Rosario	257
La Capital	336
General López	311
Castellanos	261
General Obligado	683
San Lorenzo	280
Las Colonias	262
Constitución	278
Caseros	243
San Jerónimo	280

Fuente: Google Maps

Tabla 24. Distancias departamentos prov de Entre Ríos

Departamento	Distancia a Villa María (Km)
Paraná	327
Concordia	607
Gualeduaychú	510

Uruguay	506
Federación	659
La Paz	486
Colón	554
Gualeguay	428
Villaguay	499
Diamante	399

Fuente: Google Maps

Para establecer el costo de envío se tomará un promedio de las distancias para cada una de las provincias y se distribuirá en le total de productos a enviar a cada una de ellas

Tabla 25. Distancias promedio

Provincia	Distancia promedio (Km)
Córdoba	136.7
Buenos Aires	571.02
Santa Fe	319.1
Entre Ríos	497.5
Santa Fe y Entre Ríos	408.3

Fuente: elaboración propia

Se presentó el promedio de Santa Fe y Entre Ríos juntos porque el envío a esas provincias se realiza junto.

A continuación, se muestra el porcentaje que se envía a cada provincia, calculado en base a la cantidad de habitantes de cada provincia relacionada con el total de habitantes de las cuatro:

- Entre Ríos: 4.69%
- Santa Fe: 12.55%
- Córdoba: 12.55%
- Buenos Aires 70.21%

Recordando que se producirán diariamente 3375 kg, la cantidad de kg destinada a cada provincia es: Entre Ríos 158.28 kg, Santa Fe 423.56 kg, Córdoba 423.56 kg y Buenos Aires 2369.59 kg (Entre Ríos + Santa Fe: 581.84 kg). Semanalmente la cantidad es: Entre Ríos 791.44 kg, Santa Fe 2117.81 kg, Córdoba 2117.81 kg y Buenos Aires 11847.94 kg (Entre Ríos + Santa Fe: 2909.25 kg). Por último, se presentarán las cantidades quincenales que se destina a cada provincia: Entre Ríos 1528.88 kg, Santa Fe 4235.63 kg, Córdoba 4235.63 kg y Buenos Aires 23695.88 kg (Entre Ríos + Santa Fe: 5818.5 kg).

Teniendo en cuenta estos datos, en primer lugar, se establecerá la frecuencia de distribución: a Buenos Aires se enviará una vez por semana y a las demás provincias una vez cada quince días, ya que, por el volumen del que se trata, no es conveniente distribuir con más frecuencia. Cabe recordar que la mercadería llega en principio al centro de distribución de cada transporte y desde ahí es distribuido a las diferentes zonas

Para poder establecer el costo de envío se determinará se tomará en cuenta la cantidad de kilos y la distancia, tomando como referencia la tabla que provee el FADEEAC (Federación Argentina de Entidades Empresarias del Autotransporte de Cargas)⁹⁵

Datos a tener en cuenta: precio por tonelada de cereal en base a cantidad de km recorridos:

409 km (distancia promedio a las provincias de Entre Ríos y Santa Fe): \$ 5.966,04

137 km (distancia promedio en la provincia de Córdoba): \$2.686,00

572 km (distancia promedio a la provincia de Buenos Aires): \$7.044,49

Tabla 26. Costo de envío para cada provincia

Destino	Distancia promedio	Kilos de producto	Costo total
Entre Ríos y Santa Fe	408.3 km	5818.5 (6 toneladas)	\$35.796,24
Córdoba	136.7 km	4235.63 (4.5 ton.)	\$12.087
Buenos Aires	571.02	5924 (6 toneladas)	\$42.266,94

Fuente: elaboración propia

Por otra parte, se determinará la cantidad que corresponde a cada producto, en base a la participación establecida en la etapa 2 “Producto”, apartado 2.4 “Participación de los productos en la producción” y con esto, el costo de envío que le corresponde a cada uno.

Cantidad a enviar a Córdoba, quincenalmente: 4235.63 kg

Tabla 27. Cantidad de kg de c/producto a enviar a Córdoba

Producto	Participación	kg	Costo de envío
Pasta de maní	40%	1694,25	\$4.834,80
Maní pelado y tostado s/sal	30%	1270,69	\$3.626,10
Maní pelado y tostado c/sal	15%	635,34	\$1.813,05
Maní crocante	15%	635,34	\$1.813,05

Fuente: elaboración propia

Tabla 28. Cantidad pasta de maní a enviar a Córdoba

Pasta de Maní (1694.25 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de frascos	Cantidad de cajas	Costo de envío
250gr	40%	677,70	2710,80	33,89	\$1.933,92
400gr	40%	677,70	1694,25	42,36	\$1.933,92
1,5kg	20%	338,85	225,90	18,83	\$966,96

Fuente: elaboración propia

Tabla 29. Cantidad de maní pelado y tostado sin sal a enviar a Córdoba

Maní pelado y tostado sin sal (1270.69 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	406,62	4066,20	24,64	\$1.160,35
250 gr	36%	457,45	1829,79	26,91	\$1.305,40
500 gr	20%	254,14	508,28	21,18	\$725,22
1 kg	12%	152,48	152,48	12,71	\$435,13

Fuente: elaboración propia

⁹⁵ Fadeeac (2021). Departamento de Transporte Ganadero. Recuperado de: <https://www.fadeeac.org.ar/departamento-de-transporte-agroganadero/>

Tabla 30. Cantidad de maní pelado y tostado con sal a enviar a Córdoba

Maní pelado y tostado con sal (635.34 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	203,31	2033,09	12,32	\$580,18
250 gr	36%	228,72	914,89	13,45	\$652,70
500 gr	20%	127,07	254,14	10,59	\$362,61
1 kg	12%	76,24	76,24	6,35	\$217,56

Fuente: elaboración propia

Tabla 31. Cantidad de maní crocante a enviar a Córdoba

Maní crocante (635.34kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	203,31	2033,09	12,32	\$580,18
250 gr	36%	228,72	914,89	13,45	\$652,70
500 gr	20%	127,07	254,14	10,59	\$362,61
1 kg	12%	76,24	76,24	6,35	\$217,56

Fuente: elaboración propia

Cantidad a enviar a Entre Ríos y Santa Fe, quincenalmente: 5818.5 kg

Tabla 32. Cantidad de kg de c/producto a enviar a E.R. y Santa Fe

Producto	Participación	kg	Costo de envío
Pasta de maní	40%	2326,2	\$14.318,50
Maní pelado y tostado s/sal	30%	1744,65	\$10.738,88
Maní pelado y tostado c/sal	15%	872,33	\$5.369,43
Maní crocante	15%	872,33	\$5.369,43

Fuente: elaboración propia

Tabla 33. Cantidad pasta de maní a enviar a E.R. y Santa Fe

Pasta de maní (2362.2 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de frascos	Cantidad de cajas	Costo de envío
250gr	40%	944,88	3779,52	47,24	\$5.727,52
400gr	40%	944,88	2362,20	59,06	\$5.727,52
1,5kg	20%	472,44	314,96	26,25	\$2.863,76

Fuente: elaboración propia

Tabla 34. Cantidad maní pelado y tostado sin sal a enviar a E.R. y Santa Fe

Maní pelado y tostado sin sal (1744.65 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	558,29	5582,88	33,84	\$3.436,44
250 gr	36%	628,07	2512,30	36,95	\$3.866
500 gr	20%	348,93	697,86	29,08	\$2.147,78
1 kg	12%	209,36	209,36	17,45	\$1.288,66

Fuente: elaboración propia

Tabla 35. Cantidad maní pelado y tostado con sal a enviar a E.R. y Santa Fe

Maní pelado y tostado con sal (872.33 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	279,15	2791,46	16,92	\$1.718,22
250 gr	36%	314,04	1256,16	18,47	\$1.932,99
500 gr	20%	174,47	348,93	14,54	\$1.073,89
1 kg	12%	104,68	104,68	8,72	\$644,33

Fuente: elaboración propia

Tabla 36. Cantidad maní crocante a enviar a E.R. y Santa Fe

Maní crocante (872.33 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío

100 gr	32%	279,15	2791,46	16,92	\$1.718,22
250 gr	36%	314,04	1256,16	18,47	\$1.932,99
500 gr	20%	174,47	348,93	14,54	\$1.073,89
1 kg	12%	104,68	104,68	8,72	\$644,33

Fuente: elaboración propia

Cantidad a enviar a Buenos Aires, semanalmente: 5818.5 kg

Tabla 37. Cantidad de kg de c/producto a enviar Buenos Aires

Producto	Participación	kg	Costo de envío
Pasta de maní	40%	4739,04	\$16.906,78
Maní pelado y tostado s/sal	30%	3554,28	\$12.680,08
Maní pelado y tostado c/sal	15%	1777,14	\$6340,04
Maní crocante	15%	1777,14	\$6.340,04

Fuente: elaboración propia

Tabla 38. Cantidad pasta de maní a enviar a Bs. As.

Pasta de maní (4739.04 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de frascos	Cantidad de cajas	Costo de envío
250gr	40%	1895,62	7582,46	94,78	\$6.762,71
400gr	40%	1895,62	4739,04	118,48	\$6.762,71
1,5kg	20%	947,81	631,87	52,66	\$3.381,36

Fuente: elaboración propia

Tabla 39. Cantidad maní pelado y tostado sin sal a enviar a Bs. As.

Maní pelado y tostado sin sal (3554.28 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	1137,37	11373,70	68,93	\$4.057,63
250 gr	36%	1279,54	5118,16	75,27	\$4.564,83
500 gr	20%	710,86	1421,71	59,24	\$2.536,02
1 kg	12%	426,51	426,51	35,54	\$1.521,60

Fuente: elaboración propia

Tabla 40. Cantidad maní pelado y tostado con sal a enviar a Bs. As.

Maní pelado y tostado con sal (1777.14 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	568,68	5686,85	34,47	\$2.028,81
250 gr	36%	639,77	2559,08	37,63	\$2.282,41
500 gr	20%	355,43	710,86	29,62	\$1268,01
1 kg	12%	213,26	213,26	17,77	\$760,81

Fuente: elaboración propia

Tabla 41. Cantidad maní crocante a enviar a Bs. As.

Maní crocante (1777.14 kg)					
Tamaños	Participación	kg	Cantidad de paquetes	Cantidad de cajas	Costo de envío
100 gr	32%	568,68	5686,85	34,47	\$2.028,81
250 gr	36%	639,77	2559,08	37,63	\$2.282,41
500 gr	20%	355,43	710,86	29,62	\$1268,01
1 kg	12%	213,26	213,26	17,77	\$760,81

Fuente: elaboración propia

4. Estudio Técnico

4.1. Descripción de procesos productivos

Para poder iniciar con los procesos productivos, el primer paso es el abastecimiento, tanto de materias primas como de insumos.

La empresa contará con un depósito de materias primas e insumos con pallets para colocar separados del suelo los productos que se compran en bolsones y estanterías para las materias primas que se compran en menor cantidad y también para los insumos.

También se contará con un sector refrigerado para las materias primas que lo requieren.

Se dispondrá de diferentes líneas de producción, una para cada producto.

En todos los procesos la materia prima principal es el maní confitería crudo, el cual es sometido a diferentes procesos para conseguir cada uno de los productos finales.

4.1.1. Pasta de maní

Tabla 42. Descripción proceso productivo pasta de maní

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RRHH	MAQUINARIAS
<pre> graph TD INICIO([INICIO]) --> PESADO1[PESADO] PESADO1 --> HORNEADO[HORNEADO] HORNEADO --> PELADO[PELADO] PELADO --> PESADO2[PESADO] PESADO2 --> FORMADO_PASTA[FORMADO PASTA] FORMADO_PASTA --> LLENADO_Y_ETIQUETADO[LLENADO Y ETIQUETADO] LLENADO_Y_ETIQUETADO --> EMPAQUE_Y_EMBALAJE[EMPAQUE Y EMBALAJE] EMPAQUE_Y_EMBALAJE --> ALMACENAJE[ALMACENAJE] ALMACENAJE --> FIN([FIN]) HORNEADO --> PREPARADO_SABORIZADOR[PREPARADO SABORIZADOR] PREPARADO_SABORIZADOR --> FORMADO_PASTA </pre>	El proceso inicia con el traslado de la materia prima (maní confitería crudo) desde el depósito de MP hasta la balanza.	3 personas: 2 asistiendo la carga, 1 manejando	Auto elevador
	Pesado: en base al sabor que se esté produciendo se pesa la cantidad de maní correspondiente	3 personas: 2 asistiendo la descarga, 1 manejando	Balanza – auto elevador
	Horneado: el maní es transportado mediante una cinta desde la balanza hasta el horno, donde se realiza el primer horneado	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – Horno
	Pelado: el maní sale del horno y llega a la peladora mediante una cinta transportadora, en este proceso se quita la piel que lo recubre. Paralelamente se prepara el saborizante (si corresponde) *	2 personas: una para el proceso general, otra para el preparado del saborizante	Cinta transportadora – peladora – balanza (p/saborizante) – triturador (p/saborizante)
	Pesado: Se pesa el maní pelado en base al sabor que se esté produciendo, el maní llega a la balanza a través de una cinta transportadora	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – balanza
	Formado pasta: desde la balanza el maní es transportado mediante cinta transportadora hasta el molino, donde se forma la pasta de maní, una vez lista, pasa al tanque de mezclado donde se agrega el saborizante para obtener la pasta saborizada.	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas y agrega el saborizante en el momento correspondiente	Cinta transportadora – molino pasta de maní – mezcladora
	Llenado y etiquetado: El molino se conecta con la línea de llenado, donde se coloca la pasta en los frascos, la colocación de tapa es manual, la máquina realiza el sellado y etiquetado de los frascos	2 personas: controlan el correcto funcionamiento y colocan las tapas manualmente	Molino pasta de maní – llenadora de frascos
	Empaque y embalaje: Los frascos son colocados en cajas previamente armadas. Las cajas se cierran con una encintadora manual	4 personas: 2 colocando los frascos en cajas, 2 armadores de cajas (se realiza previamente)	Encintadora manual
	Almacenaje: Las cajas son llevadas con el auto elevador al depósito de productos terminados, donde se almacenan	2 personas: 1 cargando el auto elevador, 1 manejando	Auto elevador
	Una vez está terminado el almacenaje el proceso llega a su fin		

Fuente: elaboración propia

*Los saborizantes se preparan en las siguientes proporciones:

- 1 kilo de maní
- 200 gramos del saborizante que corresponda (maní triturado, almendras, nueces, cacao o chips de chocolate). Para obtener el maní triturado se procesa la cantidad necesaria durante cinco minutos, lo mismo debe realizarse con las almendras y las nueces. El cacao y los chips de chocolate se utilizan de la misma forma en la que son adquiridos.

Cabe aclarar que luego de producir cada sabor se debe limpiar el molino, la mezcladora

4.1.2. Maní pelado y tostado sin sal

Tabla 43. Descripción proceso productivo maní pelado y tostado sin sal

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RRHH	MAQUINARIAS
<pre> graph TD INICIO([INICIO]) --> PESADO[PESADO] PESADO --> HORNEADO[HORNEADO] HORNEADO --> PELADO[PELADO] PELADO --> TOSTADO[TOSTADO] TOSTADO --> ENVASADO[ENVASADO] ENVASADO --> EMPAQUE[EMPAQUE Y EMBALAJE] EMPAQUE --> ALMACENAJE[ALMACENAJE] ALMACENAJE --> FIN([FIN]) </pre>	El proceso inicia con el traslado de la materia prima (maní confitería crudo) desde el depósito de MP hasta la balanza.	3 personas: 2 asistiendo la carga, 1 manejando	Auto elevador
	Pesado: Se realiza el pesado para iniciar la producción	3 personas: 2 asistiendo la descarga, 1 manejando	Balanza – auto elevador
	Horneado: el maní es transportado mediante una cinta desde la balanza hasta el horno, donde se realiza el primer horneado	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – Horno
	Pelado: el maní sale del horno y llega a la peladora mediante una cinta transportadora, en este proceso se quita la piel que lo recubre.	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – peladora
	Tostado: A través de una cinta transportadora se lleva el maní a horno nuevamente para tostar el producto	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – horno
	Envasado: Desde el horno el maní ingresa a la envasadora vertical automática, donde se llenan y sellan los paquetes	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Horno – envasadora vertical automática
	Empaque y embalaje: Los paquetes son colocados en cajas previamente armadas. Las cajas se cierran con una encintadora manual	4 personas: 2 colocando los paquetes en cajas, 2 armadores de cajas (se realiza previamente)	Encintadora manual
	Almacenaje: Las cajas son llevadas con el auto elevador al depósito de productos terminados, donde se almacenan	2 personas: 1 cargando el auto elevador, 1 manejando	Auto elevador
	Una vez está terminado el almacenaje el proceso llega a su fin		

Fuente: elaboración propia

4.1.3. Maní pelado y tostado con sal

Tabla 44. Descripción proceso productivo maní pelado y tostado con sal

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RRHH	MAQUINARIAS
<pre> graph TD INICIO([INICIO]) --> PESADO[PESADO] PESADO --> HORNEADO[HORNEADO] HORNEADO --> PELADO[PELADO] PELADO --> MEZCLADO[MEZCLADO] MEZCLADO --> TOSTADO[TOSTADO] TOSTADO --> ENVASADO[ENVASADO] ENVASADO --> EMPAQUE[EMPAQUE Y EMBALAJE] EMPAQUE --> ALMACENAJE[ALMACENAJE] ALMACENAJE --> FIN([FIN]) PREPARADO[PREPARADO ACEITE Y SAL] --> MEZCLADO PREPARADO --> INICIO </pre>	El proceso inicia con el traslado de la materia prima (maní confitería crudo) desde el depósito de MP hasta la balanza.	3 personas: 2 asistiendo la carga, 1 manejando	Auto elevador
	Pesado: en base al sabor que se esté produciendo se pesa la cantidad de maní correspondiente	3 personas: 2 asistiendo la descarga, 1 manejando	Balanza – auto elevador
	Horneado: el maní es transportado mediante una cinta desde la balanza hasta el horno, donde se realiza el primer horneado	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – Horno
	Pelado: el maní sale del horno y llega a la peladora mediante una cinta transportadora, en este proceso se quita la piel que lo recubre. Paralelamente se prepara el aceite y la sal* para mezclarlo posteriormente	2 personas: una para el proceso general, otra para el preparado del aceite y la sal	Cinta transportadora – peladora – balanza (p/ac y sal)
	Mezclado: Se ingresa el maní pelado con el aceite y la sal a la mezcladora. El maní llega a la mezcladora a través de una cinta transportadora	1 persona: control de máquinas y agregado de aceite y sal	Cinta transportadora – mezcladora
	Tostado: A través de una cinta transportadora se lleva el maní a horno nuevamente para tostar el producto	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – horno
	Envasado: Desde el horno el maní ingresa a la envasadora vertical automática, donde se llenan y sellan los paquetes	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Horno – envasadora vertical automática
	Empaque y embalaje: Los paquetes son colocados en cajas previamente armadas. Las cajas se cierran con una encintadora manual	4 personas: 2 colocando los paquetes en cajas, 2 armadores de cajas (se realiza previamente)	Encintadora manual
	Almacenaje: Las cajas son llevadas con el auto elevador al depósito de productos terminados, donde se almacenan	2 personas: 1 cargando el auto elevador, 1 manejando	Auto elevador
	Una vez está terminado el almacenaje el proceso llega a su fin		

Fuente: elaboración propia

*Las proporciones de aceite y sal son:

- 1 kilo de maní

- 50 cc de aceite
- 100 gramos de sal

4.1.4. Maní crocante saborizado

Tabla 45. Descripción proceso productivo maní crocante

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RRHH	MAQUINARIAS	
<pre> graph TD INICIO([INICIO]) --> PESADO[PESADO] PESADO --> HORNEADO1[HORNEADO] HORNEADO1 --> PELADO[PELADO] PELADO --> MEZCLADO[MEZCLADO] HORNEADO2[HORNEADO] --> ENVASADO[ENVASADO] ENVASADO --> EMPAQUE[EMPAQUE Y EMBALAJE] EMPAQUE --> ALMACENAJE[ALMACENAJE] ALMACENAJE --> FIN([FIN]) PREPARADO[PREPARADO JARABE Y REBOZADOR] --> MEZCLADO </pre>	El proceso inicia con el traslado de la materia prima (maní confitería crudo) desde el depósito de MP hasta la balanza.	3 personas: 2 asistiendo la carga, 1 manejando	Auto elevador	
	Pesado: en base al sabor que se esté produciendo se pesa la cantidad de maní correspondiente	3 personas: 2 asistiendo la descarga, 1 manejando	Balanza – auto elevador	
	Horneado: el maní es transportado mediante una cinta desde la balanza hasta el horno, donde se realiza el primer horneado	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – Horno	
	Pelado: el maní sale del horno y llega a la peladora mediante una cinta transportadora, en este proceso se quita la piel que lo recubre. Paralelamente se prepara el jarabe y la cobertura* para mezclarlo posteriormente	2 personas: una para el proceso general, otra para el preparado de jarabe y cobertura	Cinta transportadora – peladora – balanza (jarabe y cobert) – rallador industrial (queso/jamón)	
	Mezclado: Se ingresa el maní pelado con el jarabe y la cobertura a la mezcladora. El maní llega a la mezcladora a través de una cinta transportadora	1 persona: control de máquinas y agregado de jarabe y cobertura	Cinta transportadora – mezcladora	
	Horneado: A través de una cinta transportadora se lleva el maní a horno nuevamente para hornear el producto	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Cinta transportadora – horno	
	Envasado: Desde el horno el maní ingresa a la envasadora vertical automática, donde se llenan y sellan los paquetes	1 persona: realiza el control de funcionamiento de las máquinas	Horno – envasadora vertical automática	
	Empaque y embalaje: Los paquetes son colocados en cajas previamente armadas. Las cajas se cierran con una encintadora manual	4 personas: 2 colocando los paquetes en cajas, 2 armadores de cajas (se realiza previamente)	Encintadora manual	
	Almacenaje: Las cajas son llevadas con el auto elevador al depósito de productos terminados, donde se almacenan	2 personas: 1 cargando el auto elevador, 1 manejando	Auto elevador	
	Una vez está terminado el almacenaje el proceso llega a su fin			

Fuente: elaboración propia

*El maní debe ser rebozado, para lo cual se procede a preparar le jarabe y la cobertura, las proporciones a utilizar para 1 kilo de maní son:

Jarabe:

- 300 ml de agua
- 25 gramos de bicarbonato de sodio
- 70 gramos de sal
- 105 gramos de azúcar

Cobertura:

- 300 gramos de harina de arroz
- 150 gramos de jamón/queso rallado

4.2.Máquinas y Equipos

Como se mencionó anteriormente, se establecerá una línea de producción para cada producto. Por lo tanto, en cada una de las máquinas que se exponen a continuación, se aclarará para que producto será utilizada.

4.2.1. Cámara frigorífica para materias primas

Ilustración 33. Cámara para productos frescos



Fuente: https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-700748938-camara-frigorifica-JM#reco_item_pos=0&reco_backend=machinalis-seller-items-pdp&reco_backend_type=low_level&reco_client=vip-seller_items-above&reco_id=6512e74b-15cb-416e-87d0-04e4f6623f5f

Características

- Dimensiones: 2 m largo * 2 m alto * 2 m prof.
- Capacidad: 8 m³
- Temperatura de trabajo: entre 0°C. y 6°C.
- Voltaje: 220 V
- Consumo: 1.12 Kw/h
- Precio: U\$S 5624

- Proveedor: Cámaras del Sur, Buenos Aires, Argentina.

4.2.2. Horno



Fuente: <https://spanish.alibaba.com/product-detail/peanut-roaster-machine-peanut-toasting-machine-peanut-toaster-machine-price-60050164699.html?spm=a2700.details.maylikeexp.3.c3c22cd6R8uuwq>

Características:

- Capacidad: 650 kg/hora
- Voltaje: 220/380 V
- Consumo: 5,5 Kw/h
- Dimensiones: 3 m largo x 1.7 m ancho x 5.5 m alto
- Precio: US\$ 4.500
- Proveedor: Longer Machinery. Henan, China

4.2.3. Peladora de maní

Ilustración 35. Peladora de maní



Fuente: https://spanish.alibaba.com/product-detail/hot-selling-dry-groundnut-red-skin-peeling-machine-peanut-peeler-red-skin-peeler-for-sale-1600073870918.html?spm=a2700.7735675.normal_offer.d_image.74553c44ZfY5el&s=p

Características

- Consumo: 3,7 Kw/h
- Voltaje: 220 V
- Dimensiones (ancho, largo, alto): 1,1 m * 0,95 m * 1,1 m
- Productividad: 600 kg/hora
- Precio: US\$ 995

Proveedor: JUYOU Commercial & Trading CO., LTD. Henan, China

4.2.4. Balanzas

Ilustración 36. Balanza de piso



Fuente: <https://moretti.com.ar/producto/bascula-de-piso-moretti-2176-1500-kg-x-500-gr-1-3-x-1-5-m-en-hierro/>

Características

- Capacidad máxima: 1500 kg x 500 gr
- Dimensión de la plataforma: 1.3 m x 1.5 m
- Voltaje: 220 V
- Precio: US\$ 2200
- Proveedor: Moretti

Ilustración 37. Balanza de mesa



Fuente: <https://moretti.com.ar/producto/balanza-moretti-wg-60kg-x-20kg-acero-inoxidable/>

Características

- Capacidad máxima: 60 kg x 20 gr
- Dimensión de la plataforma: 45 cm x 47 cm
- Voltaje: 220 V
- Precio US\$ 1220
- Proveedor: Moretti

4.2.5. Molino coloidal para pasta de maní

Ilustración 38. Molino para pasta de maní



Fuente: https://spanish.alibaba.com/product-detail/colloid-grinder-stainless-steel-stator-rotor-colloid-mill-emulsion-grinder-mango-butter-making-machine-sanitary-spice-grinding-machine-1600352606164.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.70f93bfer7rkFF&s=p

Características

- Consumo: 5,5 Kw/h
- Voltaje: 220/380 V
- Dimensiones (ancho, largo, alto): 370 mm * 680 mm * 900 mm
- Productividad: 2000 kg/hora
- Precio: US\$ 3.000
- Proveedor: HUNDOM, China

4.2.6. Mezcladora

Ilustración 39. Tanque de mezclado



Fuente: https://spanish.alibaba.com/product-detail/10015001-stainless-steel-jacketed-heating-electric-chemical-liquid-mixing-tank-with-agitator-emulsifying-mixer-equipment-machine-1600284313067.html?spm=a2700.7724857.normal_offer.d_image.37c830cdptHtNf&s=p

Características

- Consumo: 1,5 Kw/h
- Voltaje: 220/380 V
- Dimensiones (ancho, largo, alto): 335 mm * 685 mm * 928 mm

- Productividad: 500 kg
- Precio: US\$ 2.000
- Proveedor: M&H, Jiangsu, China

4.2.7. Triturador

Ilustración 40. Triturador



Fuente: https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-772384052-moledora-de-granos-n2-loyto-800kg-_JM?matt_tool=23219686&matt_word=&matt_source=google&matt_campaign_id=14943727321&matt_ad_group_id=131365293594&matt_match_type=&matt_network=g&matt_device=c&matt_creative=552790073517&matt_keyword=&matt_ad_position=&matt_ad_type=pla&matt_merchant_id=129192007&matt_product_id=MLA772384052&matt_product_partition_id=1414178360073&matt_target_id=pla-1414178360073&gclid=CjwKCAiAmuKbBhA2EiwAxOnt7yw8I_PMiWF9vNQZYt4L3sOJaQA8cXuPccO9YiLppaYSzwBfpC2R_RoCT1gQAvD_BwE

Características:

- Capacidad: 800 kg/hora
- Voltaje: 220 V
- Consumo: 2,25 Kw/h
- Dimensiones: 65 cm alto* 13 cm ancho * 25 cm prof.
- Precio: US\$ 697
- Proveedor: Ferretería CIMA S.R.L. Jesús María, Córdoba.

Esta máquina será utilizada en la línea de producción de pasta de maní, para triturar el maní, las almendras y las nueces, que se utilizan como saborizante.

4.2.8. Rallador industrial

Ilustración 41. Rallador industrial



Fuente: https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-1153791218-rallador-de-queso-industrial-metvisa-60-kgh-JM?matt_tool=84228402&matt_word=&matt_source=google&matt_campaign_id=14508409184&matt_ad_group_id=142453796044&matt_match_type=&matt_network=g&matt_device=c&matt_creative=619411506948&matt_keyword=&matt_ad_position=&matt_ad_type=pla&matt_merchant_id=130799866&matt_product_id=MLA1153791218&matt_product_partition_id=1403983331189&matt_target_id=pla-1403983331189&gclid=Cj0KCQiAyMKbBhD1ARIsANs7rEHRawa94pGAOSSryN6t5uvt-159FRx-l3yDxeKQrL3FPOERw2eUeAAaAtRTEALw_wcB

Características

- Producción 60 Kg/Hora
- Consumo 0,46 Kw/Hora
- Medidas: alto 57 cm, largo 22 cm, profundidad 64 cm
- Precio: U\$S 1222

4.2.9. Línea de llenado y etiquetado

Ilustración 42. Línea de llenado y etiquetado



Fuente: https://es.made-in-china.com/co_wenzhouyoulian/product_Full-Automatic-Tomato-Paste-Hot-Sauce-Honey-Jar-Ketchup-Filling-Machine-Cream-Peanut-Butter-Oil-Jam-Liquid-Shampoo-Bottling-Filling-Capping-Labeling-Machine_uoyusugiyg.html

Características:

- Capacidad: 16 frascos/minuto (1,5kg); 30 frascos/minuto (400gr); 30 frascos/minuto (250gr) (30 es la capacidad máxima de tapado) – promedio: 25 frascos/minuto (1500 frascos/hora)
- Voltaje: 3 conexiones 220 V

- Consumo: 1.8 Kw/h
- Dimensiones: 3.3 m largo * 0.9 m ancho * 1 m alto
- Precio: US\$ 6.300
- Proveedor: Youlian. Wenzhou, China.

Esta máquina realizará los procesos de: envasado, sellado de tapas y etiquetado de los frascos de pasta de maní. La colocación de tapas de realizarse de forma manual.

4.2.10. Paila (mezclado)

Ilustración 43. Paila para mezclado maní crocante



Fuente: https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-903918757-paila-80-kg-operativos-JM?matt_tool=92724942&matt_word=&matt_source=google&matt_campaign_id=14508409196&matt_ad_group_id=124055975502&matt_match_type=&matt_network=g&matt_device=c&matt_creative=543394189907&matt_keyword=&matt_ad_position=&matt_ad_type=pla&matt_merchant_id=506806211&matt_product_id=MLA903918757&matt_product_partition_id=1415689343751&matt_target_id=pla-1415689343751&gclid=CjwKCAjwzt6LBhBeEiwAbPGOgUi_HXKAiz52G9c8dogKDfITZYXeoqnwZPVV8zImNuUHBHp9vNeYMhoCR6oQAvD_BwE

Características:

- Capacidad: 80 kg
- Consumo: 0,75 Kw/h
- Precio: US\$ 3647
- Medidas: 2 m alto x 1 m ancho x 1.2 m largo
- Proveedor: Ingeniox, Santa Fe, Argentina

4.2.11. Envasadora vertical automática

Ilustración 44. Envasadora vertical automática



Fuente: https://www.alibaba.com/product-detail/Vertical-Bagging-Machine-For-3-Side_60686519557.html?spm=a2700.details.0.0.607571aaiXSp8K

Características:

- Capacidad: 110 bolsas/min (6600 bolsas/hora)
- Voltaje: 380 V
- Consumo: 5 Kw/h
- Precio: US\$ 26.000
- Dimensiones: 1.8 m alto * 1.27 m prof. * 1.615 m ancho
- Proveedor: YOUNGSUN. Zhejiang, China.

4.2.12. Paletizadora automática

Ilustración 45. Paletizadora automática



Fuente: https://www.alibaba.com/product-detail/Stretch-Pallet-Wrap-Machine-Pallelectric-Pallet_62498402975.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.4f2b3367N2jVgg&s=p

Características:

- Consumo: 1.5 kw/h
- Precio: US\$ 2.160
- Dimensiones: 2.45 m alto * 2.55 m prof. * 1.65 m ancho
- Tamaño máximo de envoltura: 2 m alto * 1.2 m profundidad * 2 m ancho
- Tamaño del rollo de film: 30 – 50 cm ancho

- Capacidad 25 pallets/hora

4.2.13. Cinta transportadora

Ilustración 46. Cinta transportadora



Fuente: [https://spanish.alibaba.com/p-detail/YUPACK-](https://spanish.alibaba.com/p-detail/YUPACK-60538474319.html?spm=a2700.7735675.normal_offer.d_image.3d413ce3a2sRYI)

[60538474319.html?spm=a2700.7735675.normal_offer.d_image.3d413ce3a2sRYI](https://spanish.alibaba.com/p-detail/YUPACK-60538474319.html?spm=a2700.7735675.normal_offer.d_image.3d413ce3a2sRYI)

Características:

- Consumo: 1.5 kw/h
- Precio: US\$ 950
- Dimensiones: Personalizado
- Proveedor: Yupack. Shandong, China

Se colocarán cintas entre las diferentes máquinas para hacer el transporte del producto en las diferentes etapas del proceso

4.2.14. Auto elevador

Ilustración 47. Auto elevador



Fuente: <https://www.femacba.com.ar/movimiento-de-carga/autoelevadores-electricos/autoelec-2500kgalt450mt-triple-mastil-desplaza.html>

Características:

- Tipo: a batería
- Capacidad de carga 2500 kg
- Precio: US\$ 41.000

El auto elevador será utilizado para el transporte de cargas pesadas.

Detector de Metales

Ilustración 48. Detector de metales



Fuente: https://spanish.alibaba.com/p-detail/Industrial-1600611936439.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.32c555bfYDYTBU&s=p

Características

- Dimensiones: personalizado
- Consumo: 0.12 kw/h
- Precio: U\$S 3200

A continuación, se presenta una tabla con la cantidad de máquinas.

Tabla 46. Cantidad de máquinas

Máquina	Cantidad	Uso
Cámara frigorífica	1	Almacén de materias primas que requieran frío
Horno	3	Se utilizan para hornear el maní previo al pelado y para tostar / hornear los productos que así lo requieren para finalizar su proceso.
Peladora	3	Se utilizan para quitar la piel del maní
Balanza de piso	4	Habrán 4 porque tienen que ubicarse en lugares diferentes, 1 para pesar el maní al iniciar el proceso (previo al primer horneado), 1 para pesar el maní luego del pelado y las últimas dos para pesar la pasta de maní, que se ubican debajo de las mezcladoras
Balanza de mesa	2	Se utiliza para pesar las materias primas distintas al maní, como ser: saborizantes, aceite, sal, etc.), habrá dos, una para preparar los saborizantes de pasta de maní y la otra para preparar el jarabe y la cobertura para el maní crocante y el aceite y la sal para el maní pelado y tostado con sal
Molino pasta de maní	1	Se utiliza para formar la pasta de maní
Tanque de mezclado	2	Se utiliza para mezclar y pesar la pasta de maní
Triturador	1	Se utiliza para moler maní, nueces y almendras para las pastas de maní saborizadas
Rallador industrial	1	Se utiliza para rallar el jamón y el queso para la cobertura del maní crocante
Paila de mezclado	4	Se utilizan para mezclar el maní con aceite y sal (para el maní pelado y tostado con sal) y el maní con el jarabe y la cobertura (para el maní crocante)
Línea de llenado y etiquetado	1	Se utiliza para llenar los frascos de pasta de maní
Envasadora automática	1	Se utiliza para empaquetar maní pelado y tostado con y sin sal y maní crocante
Palletizadora automática	1	Se utiliza para armar los pallets.
Cinta transportadora	40	Se utilizan para realizar el transporte entre máquinas
Autoelevador	1	Se utiliza para transportar el maní al iniciar los procesos, desde el depósito de materias primas hacia la línea de producción y las cajas de productos terminados hacia el almacén de productos terminados.
Detector de metales	1	Se utiliza para controlar que no haya cuerpos extraños en el maní

		posterior al pelado
--	--	---------------------

Fuente: elaboración propia

La cantidad de máquinas responde a producir la cantidad planificada en un turno de trabajo de 8 hs diarias, además permitirá un futuro crecimiento en miras de exportación.

4.3. Capacidad instalada y capacidad ociosa de máquinas y equipos

Máquina	Capacidad instalada	Capacidad utilizada	Capacidad ociosa
Cámara frigorífica	8 m ³	4 m ² (50%)	4 m ³ (50%)
Hornos 1er grupo	1950 kg/h → 46800 kg/día	Lunes: 2121 kg (4.6%)	Lunes: 95.4%
		Martes: 2121 kg (4.6%)	Martes: 95.4%
		Miérc.: 2357 kg (5.1%)	Miércoles: 94.9%
		Jueves: 10330 kg (22.1%)	Jueves: 77.9%
		Viernes: 8282 kg (17.7%)	Viernes: 82.3%
Peladora	1800 kg/h → 43200 kg/día	Lunes: 2121 kg (5%)	Lunes: 95%
		Martes: 2121 kg (5%)	Martes: 95%
		Miérc.: 2357 kg (5.5%)	Miércoles: 94.5%
		Jueves: 5230 kg (12.1%)	Jueves: 87.9%
		Viernes: 3082 kg (7.2%)	Viernes: 92.8%
Molino pasta de maní	2000 kg/h → 48000 kg/día	Lunes: 2120 kg (4.4%)	Lunes: 95.6%
		Martes: 1714 kg (3.6%)	Martes: 96.4%
		Miérc.: 2285 kg (4.8%)	Miérc.: 95.2%
Tanque de mezclado	1000 kg → 24000 kg/día	Lunes: 2045 kg (8.5%)	Lunes: 91.5%
		Martes: 2045 kg (8.5%)	Martes: 91.5%
		Miérc.: 2724 kg (11.4%)	Miérc.: 88.6%
Triturador	800 kg/h → 19200 kg/día	Martes: 340 kg (1.8%)	Martes: 98.2%
		Miérc.: 450 kg (2.4%)	Miérc.: 97.6%
Rallador industrial	60 kg/h → 1440 kg/día	340 kg (23.6%)	76.4%
Paila de mezclado	320 kg/8min → 57600 kg/día	5200 kg (9%) (periodos de 8', se utilizan 2 horas y 10 minutos)	91%
Línea de llenado y etiquetado	1500 frascos/hora → 36000 frascos /día (promedio de tamaños)	Lun.: 5535 frascos (15.4%)	Lunes: 84.6%
		Mar.: 5535 frascos (15.4%)	Martes: 84.6%
		Mié.: 7380 frascos (20.5%)	Miérc.: 79.5%
Envasadora automática	6600 paq/h → 158400 paq/día	Jueves: 26122 paq. (16.5%)	Jueves: 83.5%
		Vier.: 26118 paq (16.5%)	Viernes: 83.5%
Palletizadora automática	25 pallets/hora → 600 pallet/día	29 pallets (4.9%)	95.1%

Fuente: elaboración propia

4.4. Duración media de unidades en proceso

Los diagramas de Gantt que se presentan a continuación son por día, la producción se reparte de la siguiente manera: lunes: pasta de maní clásica; martes: pasta de maní crocante; miércoles: pasta de maní con almendras, con nueces, con cacao y con chips; jueves: maní pelado y tostado sin sal y viernes: maní pelado y tostado con sal y maní crocante.

Se decidió hacerlo de esta manera para realizar todo el producto correspondiente a una semana el mismo día y reducir los tiempos de limpieza. En cuanto a la distribución, está dada por los kg de cada producto y la complejidad de los procesos.

4.4.1. Diagrama de Gantt día lunes

Como se mencionó anteriormente, este día solo se produce pasta de maní clásica.

Ilustración 49. Diagrama de Gantt día lunes

Proceso	DIAGRAMA DE GANTT DÍA LUNES (PASTA DE MANÍ CLÁSICA)															
	Tiempo															
	07:00 - 07:30	07:30 - 08:00	08:00 - 08:30	08:30 - 09:00	09:00 - 09:30	09:30 - 10:00	10:00 - 10:30	10:30 - 11:00	11:00 - 11:30	11:30 - 12:00	12:00 - 12:30	12:30 - 13:00	13:00 - 13:30	13:30 - 14:00	14:00 - 14:30	14:30 - 15:00
Transporte maní	15'															
Pesado	15'															
Horneado		1 h 6'														
Pelado			1 h 10'													
Armado y etiquet cajas			1 h													
Pesado maní					10'											
Formado pasta						1 h 2'										
Pesado pasta							10'									
Llenado y etiquetado										3 h 12'						
Empaque y embalaje										3 h 12'						
Almacenaje										3 h						
Limpieza								20'								1 h

Fuente: elaboración propia

Los primeros 20 minutos de limpieza corresponden al molino de pasta de maní y en la última hora se realiza limpieza general de máquinas y del sector productivo.

La duración del proceso es de 8 horas, tiempo que se corresponde con el turno de trabajo.

4.4.2. Diagrama de Gantt día martes

Los martes se realizará pasta de maní crocante.

Ilustración 50. Diagrama de Gantt día martes

Proceso	DIAGRAMA DE GANTT DÍA MARTES (PASTA DE MANÍ CROCANTE)															
	Tiempo															
	07:00 - 07:30	07:30 - 08:00	08:00 - 08:30	08:30 - 09:00	09:00 - 09:30	09:30 - 10:00	10:00 - 10:30	10:30 - 11:00	11:00 - 11:30	11:30 - 12:00	12:00 - 12:30	12:30 - 13:00	13:00 - 13:30	13:30 - 14:00	14:00 - 14:30	14:30 - 15:00
Transporte maní	15'															
Pesado	15'															
Horneado		1 h 6'														
Pelado			1 h 10'													
Armado y etiquet cajas			1 h													
Triturado maní (saboriz)				25'												
Pesado maní					10'											
Formado pasta						50'										
Pesado y mezclado pasta							15'									
Llenado y etiquetado										3 h 12'						
Empaque y embalaje										3 h 12'						
Almacenaje										3 h						
Limpieza								20'								1 h

Fuente: elaboración propia

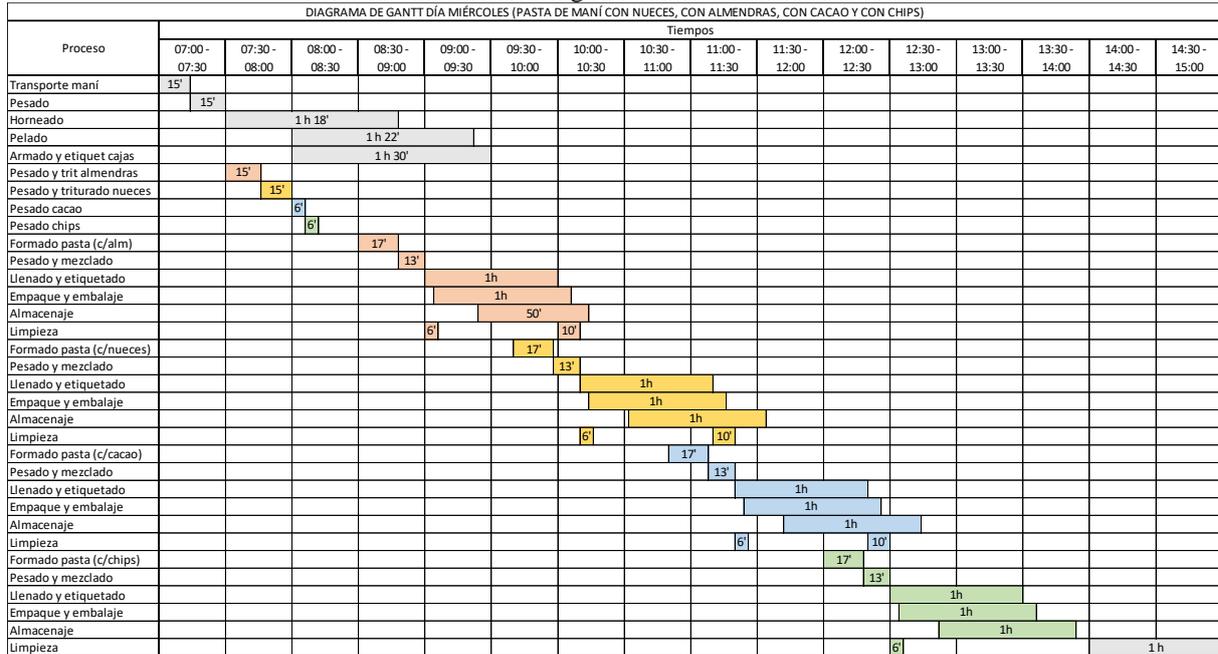
Los primeros 20 minutos de limpieza corresponden al molino de pasta de maní y en la última hora se realiza limpieza general de máquinas y del sector productivo.

La duración del proceso es de 8 horas, tiempo que se corresponde con el turno de trabajo.

4.4.3. Diagrama de Gantt día miércoles

Los días miércoles se producirá pasta de maní con nueces, con almendras, con cacao y con chips.

Ilustración 51. Diagrama de Gantt día miércoles



Fuente: elaboración propia

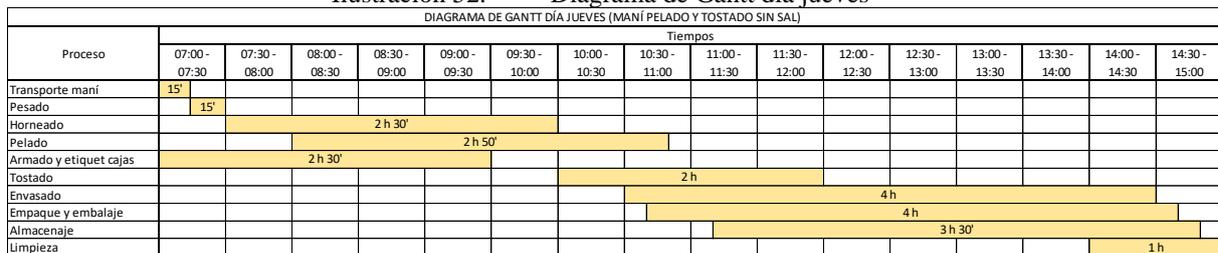
En todos los casos, los primeros 6 minutos de limpieza corresponden al acondicionamiento de la mezcladora y los últimos 10 al acondicionamiento de la línea de llenado. Al finalizar el proceso de la pasta de maní con chips la limpieza es de una hora, en la cual se realiza limpieza general de máquinas y del sector productivo.

Para producir todos los sabores se ocupan las 8 horas de trabajo.

4.4.4. Diagrama de Gantt día jueves

Los jueves se producirá maní pelado y tostado sin sal

Ilustración 52. Diagrama de Gantt día jueves



Fuente: elaboración propia

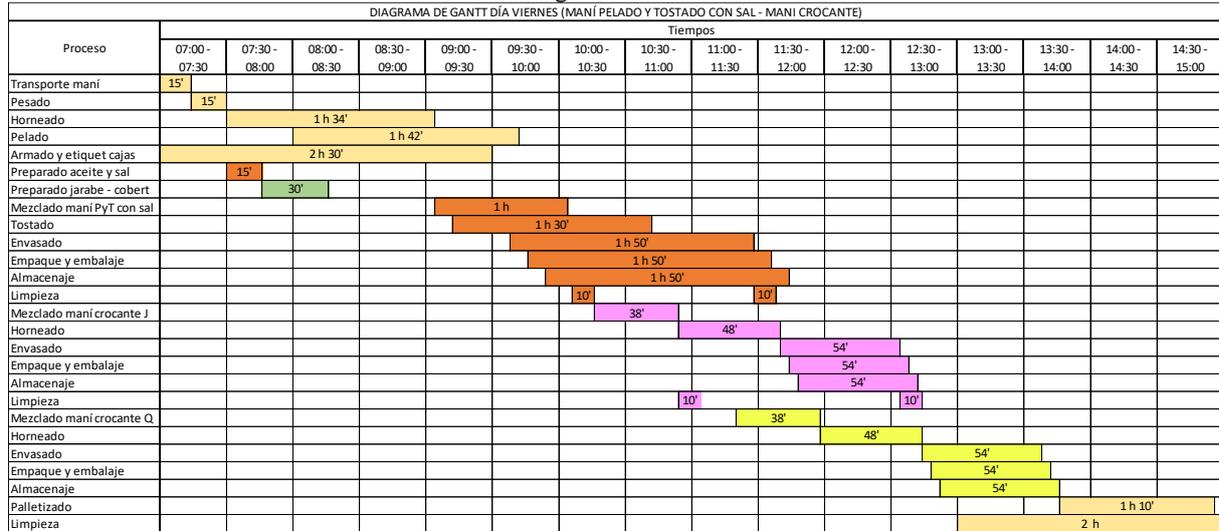
La limpieza es general de máquinas y del sector productivo.

La duración del proceso es de 8 horas, tiempo que se corresponde con el turno de trabajo.

4.4.5. Diagrama de Gantt día viernes

Los viernes se producirá maní pelado y tostado con sal y maní crocante

Ilustración 53. Diagrama de Gantt maní día viernes



Fuente: elaboración propia

La limpieza corresponde en primer lugar a las mezcladoras y luego a la máquina de envasado. Al finalizar el proceso de producción de maní crocante sabor queso, se hace limpieza exhaustiva de todas las máquinas y del sector productivo.

Este día se realiza el palletizado de los productos, dejándolos listos para enviar a las diferentes zonas de comercialización

La duración del proceso es de 8 horas, tiempo que se corresponde con el turno de trabajo.

4.5. Planificación de la producción semanal, mensual y anual

A continuación, se exponen las tablas correspondientes a la planificación de la producción, en kilos, frascos/paquetes y cajas.

Tabla 47. Producción total, anual, mensual y diaria

Producción anual (kg)	810000
Producción mensual (kg)	67500
Producción semanal	16875

Fuente: elaboración propia

Tabla 48. Producción por producto, anual, mensual y semanal

Producto	Participación	Producción (kg)		
		Anual	Mensual	Semanal
Pasta de maní	40%	324000	27000	6750
Maní pelado y tostado sin sal	30%	243000	20250	5062,5
Maní pelado y tostado con sal	15%	121500	10125	2531,25
Maní crocante	15%	121500	10125	2531,25

Fuente: elaboración propia

Tabla 49. Producción pasta de maní por sabor, anual, mensual y diaria

Sabores	Participación	Producción		
		Anual	Mensual	Semanal
Clásica	30%	97200	8100	2025
Crocante	30%	97200	8100	2025
Con almendras	10%	32400	2700	675

Con cacao	10%	32400	2700	675
Con chips	10%	32400	2700	675
Con nueces	10%	32400	2700	675

Fuente: elaboración propia

Tabla 50. Producción maní crocante por sabor, anual, mensual y diaria

Maní crocante				
Sabores	Participación	Producción		
		Anual	Mensual	Semanal
Jamón	50%	40500	3375	1265,625
Queso	50%	40500	3375	1265,625

Fuente: elaboración propia

Tabla 51. Producción pasta de maní por tamaño, cant paquetes y cajas

Producción por tamaño pasta de maní											
Producto	Tamaño (kg)	Particip tamaño	Kilos			Cantidad de frascos			Cantidad de cajas		
			Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem
Pasta de maní clásica	0,25	40%	38880	3240	810	155520	12960	3240	1944	162	40
	0,4	40%	38880	3240	810	77760	6480	2025	1944	162	50
	1,5	20%	19440	1620	405	19440	1620	270	1620	135	22
Pasta de maní crocante	0,25	40%	38880	3240	810	155520	12960	3240	1944	162	40
	0,4	40%	38880	3240	810	77760	6480	2025	1944	162	50
	1,5	20%	19440	540	405	19440	540	270	1620	45	22
Pasta de maní con almendras	0,25	40%	12960	1080	270	51840	4320	1080	648	54	13
	0,4	40%	12960	1080	270	25920	2160	675	648	54	16
	1,5	20%	6480	540	135	6480	540	90	540	45	7
Pasta de maní con cacao	0,25	40%	12960	1080	270	51840	4320	1080	648	54	13
	0,4	40%	12960	1080	270	25920	2160	675	648	54	16
	1,5	20%	6480	540	135	6480	540	90	540	45	7
Pasta de maní con chips	0,25	40%	12960	1080	270	51840	4320	1080	648	54	13
	0,4	40%	12960	1080	270	25920	2160	675	648	54	16
	1,5	20%	6480	540	135	6480	540	90	540	45	7
Pasta de maní con nueces	0,25	40%	12960	1080	270	51840	4320	1080	648	54	13
	0,4	40%	12960	1080	270	25920	2160	675	648	54	16
	1,5	20%	6480	540	135	6480	540	90	540	45	7

Fuente: elaboración propia

Excedentes:

El excedente de cajas semanal es el siguiente: pasta de maní clásica y crocante (cada una): 0,5 caja de 250 gramos (40 frascos), 0,625 caja de 400 gramos (25 frascos) y 0,5 caja de 1,5 kilos (6 frascos). Pasta de maní con almendras, con chips, con cacao y con nueces (cada una): 0,5 caja de 250 gramos (40 frascos), 0,875 caja de 400 gramos (35 frascos) y 0,5 caja de 1,5 kilos (6 frascos).

Tabla 52. Producción maní pelado y tostado s/sal por tamaño, paquetes y cajas

Producción por tamaño maní pelado y tostado sin sal										
Tamaño (kg)	Particip. tamaño	Kilos			Cantidad de paquetes			Cantidad de cajas		
		Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem
0,1	32%	77760	6480	1620	777600	64800	16200	4713	393	98
0,25	36%	87480	7290	1822,5	349920	29160	7290	5146	429	107
0,5	20%	48600	4050	1012,5	97200	8100	2025	4050	337,5	84
1	12%	29160	2430	607,5	29160	2430	607	2430	202,5	50

Fuente: elaboración propia

Excedentes:

El excedente de cajas semanal es el siguiente: 0,18 caja de 100 gramos (30 paquetes), 0,21 caja de 250 gramos (14 paquetes) y 0,38 caja de 500 gramos (9 paquetes) y 0,58 caja de 1 kilo (7 paquetes).

Tabla 53. Producción maní pelado y tostado c/sal por tamaño, paquetes y cajas

Producción por tamaño maní pelado y tostado con sal										
Tamaño (kg)	Particip. tamaño	Kilos			Cantidad de paquetes			Cantidad de cajas		
		Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem	Anual	Mens	Sem
0,1	32%	38880	3240	810	388800	32400	8100	2356	196	49
0,25	36%	43740	3645	911	174960	14580	3645	2573	214	53
0,5	20%	24300	2025	506	48600	4050	1012	2025	169	42
1	12%	14580	1215	304	14580	1215	303	1215	101	25

Fuente: elaboración propia

Excedentes:

El excedente de cajas semanal es el siguiente: 0,09 caja de 100 gramos (15 paquetes), 0,6 caja de 250 gramos (41 paquetes) y 0,17 caja de 500 gramos (4 paquetes) y 0,25 caja de 1 kilo (3 paquetes).

Tabla 54. Producción maní crocante por tamaño, cant de paquetes y cajas

Producción por tamaño maní crocante											
Producto	Tamaño (kg)	Participación tamaño	Kilos			Cantidad de paquetes			Cantidad de cajas		
			Anual	Mensual	Sem	Anual	Mensual	Sem	Anual	Mensual	Sem
Maní crocante sabor jamón	0,1	32%	19440	1620	405	194400	16200	4050	1620	135	33
	0,25	36%	21870	1822,5	455,6	87480	7290	1822	2430	202,5	50
	0,5	20%	12150	1012,5	253,1	24300	2025	506	1518,75	126,6	31
	1	12%	7290	607,5	151,9	7290	607,5	151	911,25	75,9	18
Maní crocante sabor queso	0,1	32%	19440	1620	405	194400	16200	4050	1620	135	33
	0,25	36%	21870	1822,5	455,6	87480	7290	1822	2430	202,5	50
	0,5	20%	12150	1012,5	253,1	24300	2025	506	1518,75	126,6	31
	1	12%	7290	607,5	151,9	7290	607,5	151	911,25	75,9	18

Fuente: elaboración propia

Excedentes:

El excedente de cajas semanal es el siguiente (para cada sabor): 0,75 caja de 100 gramos (90 paquetes), 0,61 caja de 250 gramos (22 paquetes) y 0,63 caja de 500 gramos (10 paquetes) y 0,88 caja de 1 kilo (7 paquetes).

Los excedentes serán almacenados hasta que alcancen para completar una caja.

4.6. Balances de masa

A continuación, se exponen los balances de masa para cada producto, unitarios y generales, estos últimos basados en la producción diaria de cada uno.

Tabla 55. Balance de masa unitario pasta de maní clásica

Balance de masa unitario pasta de maní clásica							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cant	%	kg	Producto	Cant	

		idad (kg)				idad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1,000	0,1%	0,001	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	3%	0,030	Maní pelado	0,969	"Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno"
Formado pasta de maní	Maní pelado	0,969	0,5%	0,005	Pasta de maní	0,964	Desperdicio: Pasta que queda en el molino de pasta de maní
Pesaje y mezclado	Pasta de maní	0,964	0,5%	0,005	Pasta de maní clásica	0,959	Desperdicio: Pasta que queda en la mezcladora
Envasado y etiquetado	Pasta de maní clásica Frascos Etiquetas	0,959	0,5%	0,005	Pasta de maní clásica envasada	0,955	Desperdicio: Pasta que queda en la tolva de la llenadora de frascos
Empaque y embalaje	Pasta de maní clásica envasada Cajas	0,955	0%	0	Cajas de pasta de maní clásica	0,955	-

Fuente: elaboración propia

Tabla 56. Balance de masa general pasta de maní clásica

Balance de masa general pasta de maní clásica (semanal)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	2121,400	0,1%	2,121	Maní confitería horneado (con piel)	2119,279	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	2119,279	3%	63,578	Maní pelado	2055,700	"Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno"
Formado pasta de maní	Maní pelado	2055,700	0,5%	10,279	Pasta de maní	2045,422	Desperdicio: Pasta que queda en el molino de pasta de maní
Pesaje y mezclado	Pasta de maní	2045,422	0,5%	10,227	Pasta de maní clásica	2035,195	Desperdicio: Pasta que queda en la mezcladora
Envasado y etiquetado	Pasta de maní clásica Frascos Etiquetas	2035,195	0,5%	10,176	Pasta de maní clásica envasada	2025,019	Desperdicio: Pasta que queda en la tolva de la llenadora de frascos
Empaque y embalaje	Pasta de maní clásica envasada Cajas	2025,019	0%	0	Cajas de pasta de maní clásica	2025,019	-

Fuente: elaboración propia

Tabla 57. Balance de masa unitario pasta de maní saborizada

Balance de masa unitario pasta de maní saborizada							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1,000	0,1%	0,001	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	3%	0,030	Maní pelado	0,969	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Formado pasta de maní	Maní pelado	0,969	0,5%	0,005	Pasta de maní	0,964	Desperdicio: Pasta que queda en el molino de pasta de maní

Pesaje y mezclado	Pasta de maní Saborizante	1,157	0,5 %	0,006	Pasta de maní saborizada	1,151	La cantidad aumenta por el saborizante que se agrega Producto: 0,747 kg pasta 0,1494 kg saborizante Desperdicio: Pasta que queda en la mezcladora
Envasado y etiquetado	Pasta de maní saborizada Frascos Etiquetas	1,151	0,5 %	0,006	Pasta de maní saborizada envasada	1,145	Desperdicio: Pasta que queda en la tolva de la llenadora de frascos Producto: 0,148 kg saborizante, 0,74 pasta
Empaque y embalaje	Pasta de maní saborizada envasada Cajas	1,145	0 %	0	Cajas de pasta de maní saborizada	1,145	Producto: 0,148 kg saborizante, 0,74 pasta

Fuente: elaboración propia

Tabla 58. Balance de masa general pasta de maní crocante

Balance de masa general pasta de maní crocante (semanal)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1767,900	0,1 %	2	Maní con piel	1766,132	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	1766,132	3 %	52,984	Maní pelado	1713,148	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Formado pasta de maní	Maní pelado	1713,148	0,5 %	8,566	Pasta de maní	1704,582	Desperdicio: Pasta que queda en el molino de pasta de maní
Pesaje y mezclado	Pasta de maní Saborizante	2045,499	0,5 %	10,227	Pasta de maní saborizada	2035,271	La cantidad aumenta por el saborizante que se agrega Desperdicio: Pasta que queda en la mezcladora
Envasado y etiquetado	Pasta de maní saborizada Frascos Etiquetas	2035,271	0,5 %	10,176	Pasta de maní saborizada envasada	2025,095	Desperdicio: Pasta que queda en la tolva de la llenadora de frascos
Empaque y embalaje	Pasta de maní saborizada envasada Cajas	2025,095	0 %	0	Cajas de pasta de maní saborizada	2025,095	

Fuente: elaboración propia

Tabla 59. Balance de masa general pasta de maní saborizada

Balance de masa general pasta de maní saborizada (nueces, almendras, chips, cacao - semanal - c/u)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	589,300	0,1 %	1	Maní confitería horneado (con piel)	588,711	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	588,711	3 %	17,661	Maní pelado	571,049	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Formado pasta de maní	Maní pelado	571,049	0,5 %	2,855	Pasta de maní	568,194	Desperdicio: Pasta que queda en el molino de pasta de maní
Pesaje y	Pasta de maní	681,	0,	3,4	Pasta de maní	678,	La cantidad aumenta por el

mezclado	Saborizante	833	5 %	09	saborizada	424	saborizante que se agrega Desperdicio: Pasta que queda en la mezcladora
Envasado y etiquetado	Pasta de maní saborizada Frascos Etiquetas	678,424	0,5 %	3,392	Pasta de maní saborizada envasada	675,032	Desperdicio: Pasta que queda en la tolva de la llenadora de frascos
Empaque y embalaje	Pasta de maní saborizada envasada Cajas	675,032	0 %	0	Cajas de pasta de maní saborizada	675,032	

Fuente: elaboración propia

Tabla 60. Balance de masa unitario maní pelado y tostado sin sal

Balance de masa unitario maní pelado y tostado sin sal							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1,000	0,1 %	0	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	3 %	0,030	Maní pelado	0,969	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Horneado	Maní pelado	0,969	0,1 %	0,001	Maní pelado y tostado	0,968	-
Enfriado	Maní pelado y tostado	0,968	0 %	0	Maní pelado y tostado	0,968	-
Envasado	Maní pelado y tostado Flow pack	0,968	0 %	0	Paquetes maní pelado y tostado sin sal	0,968	-
Empaque y embalaje	Paquetes maní pelado y tostado sin sal Cajas	0,968	0 %	0	Cajas de paquetes maní pelado y tostado sin sal	0,968	-

Fuente: elaboración propia

Tabla 61. Balance de masa general maní pelado y tostado sin sal

Balance de masa general maní pelado y tostado sin sal (semanal)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	5229,600	0,1 %	5	Maní confitería horneado (con piel)	5224,370	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	5224,370	3 %	156,731	Maní pelado	5067,639	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Horneado	Maní pelado	5067,639	0,1 %	5,008	Maní pelado y tostado	5062,572	-
Enfriado	Maní pelado y tostado	5062,572	0 %	0	Maní pelado y tostado	5062,572	-
Envasado	Maní pelado y tostado Flow pack	5062,572	0 %	0	Paquetes maní pelado y tostado sin sal	5062,572	-
Empaque y embalaje	Paquetes maní pelado y tostado sin sal	5062,572	0 %	0	Cajas de paquetes maní pelado y tostado sin sal	5062,572	-

Cajas						
-------	--	--	--	--	--	--

Fuente: elaboración propia

Tabla 62. Balance de masa unitario maní pelado y tostado con sal

Balance de masa unitario maní pelado y tostado con sal							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1,000	0,1%	0	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	3%	0,030	Maní pelado	0,969	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Pesaje y Mezclado	Maní pelado Sal Aceite	1,119	0,1%	0	Maní pelado, salado para hornear	1,118	La cantidad aumenta porque se agrega aceite y sal
Horneado	Maní pelado, salado para hornear	1,118	0,1%	0,001	Maní pelado y tostado con sal	1,117	
Enfriado	Maní pelado y tostado con sal	1,117	0,0%	0,000	Maní pelado y tostado con sal	1,117	
Envasado	Maní pelado y tostado con sal Flow pack	1,117	0%	0,000	Paquetes maní pelado y tostado con sal	1,117	
Empaque y embalaje	Paquetes maní pelado y tostado con sal Cajas	1,117	0%	0	Cajas de paquetes maní pelado y tostado con sal	1,117	

Fuente: elaboración propia

Tabla 63. Balance de masa general maní pelado y tostado con sal

Balance de masa general maní pelado y tostado con sal (semanal)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	2266,800	0,1%	2,267	Maní confitería horneado (con piel)	2264,533	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	2264,533	3%	67,936	Maní pelado	2196,597	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Pesaje y Mezclado	Maní pelado Sal Aceite	2536,159	0,1%	2,536	Maní pelado, salado para hornear	2533,622	La cantidad aumenta porque se agrega aceite y sal
Horneado	Maní pelado, salado para hornear	2533,622	0,1%	2,534	Maní pelado y tostado con sal	2531,089	
Enfriado	Maní pelado y tostado con sal	2531,089	0%	0	Maní pelado y tostado con sal	2531,089	
Envasado	Maní pelado y tostado con sal Flow pack	2531,089	0%	0	Paquetes maní pelado y tostado con sal	2531,089	
Empaque y embalaje	Paquetes maní pelado y tostado con sal Cajas	2531,089	0%	0	Cajas de paquetes maní pelado y tostado con sal	2531,089	

Fuente: elaboración propia

Tabla 64. Balance de masa unitario maní crocante

Balance de masa unitario maní crocante							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	1,000	0,1%	0	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	0,999	3%	0,030	Maní pelado	0,969	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Pesaje y Mezclado	Maní pelado Jarabe: agua, bic de sodio, sal, azúcar Cobertura: harina de maíz, jamón/queso molido	1,890	0%	0	Maní cubierto para hornear	1,888	La cantidad aumenta porque se agrega jarabe y cobertura
Horneado	Maní cubierto para hornear	1,888	17,6%	0,333	Maní crocante saborizado	1,555	Desperdicio: agua que se evapora en el horneado
Tamizado	Maní crocante saborizado	1,555	0,2%	0,003	Maní crocante saborizado	1,552	Desperdicio: excedente de rebozador
Enfriado	Maní pelado y tostado con sal	1,552	0%	0,000	Maní pelado y tostado con sal	1,552	
Envasado	Maní crocante saborizado Flow pack	1,552	0%	0,000	Paquetes maní crocante saborizado	1,552	
Empaque y embalaje	Paquetes maní crocante saborizado Cajas	1,552	0%	0,000	Cajas de paquetes crocante saborizado	1,552	

Fuente: elaboración propia

Tabla 65. Balance de masa general maní crocante

Balance de masa general maní crocante (C/sabor – semanal)							
Proceso	Producto que ingresa		Pérdidas		Producto que sale		Aclaraciones
	Producto	Cantidad (kg)	%	kg	Producto	Cantidad (kg)	
Horneado	Maní confitería crudo (con piel)	815,700	0,1%	0,816	Maní confitería horneado (con piel)	814,884	-
Pelado	Maní confitería horneado (con piel)	814,884	3%	24,447	Maní pelado	790,438	Desperdicio: Piel, se vende para alimento de ganado vacuno
Pesaje y Mezclado	Maní pelado Jarabe: agua, bic de sodio, sal, azúcar Cobertura: harina de arroz, jamón/queso molido	1541,354	0%	2	Maní cubierto para hornear	1539,812	La cantidad aumenta porque se agrega jarabe y cobertura
Horneado	Maní cubierto para hornear	1539,812	17,6%	271,623	Maní crocante saborizado	1268,189	Desperdicio: agua que se evapora en el horneado
Tamizado	Maní crocante saborizado	1268,189	0,2%	2,536	Maní crocante saborizado	1265,653	Desperdicio: excedente de rebozador
Enfriado	Maní pelado y tostado con sal	1265,653	0%	0,000	Maní pelado y tostado con sal	1265,653	
Envasado	Maní crocante saborizado Flow pack	1265,653	0%	0,000	Paquetes maní crocante saborizado	1265,653	
Empaque y embalaje	Paquetes maní crocante saborizado Cajas	1265,653	0%	0,000	Cajas de paquetes crocante saborizado	1265,653	

Fuente: elaboración propia

La piel del maní, principal desecho de los procesos, se venderá para alimento de ganado vacuno. Los excedentes que quedan en las máquinas se eliminará con la limpieza, no se recuperan.

4.7. Stock de materias primas, productos en proceso y productos terminados

De los balances de masa presentados en el punto anterior se obtiene la cantidad necesaria de maní confitería crudo para dar inicio a cada uno de los procesos. En base a esa cantidad se calculan las demás materias primas, ya que son una proporción del mismo.

Tabla 66. Cantidad de MP requerida para pasta de maní

Pasta de maní				
Sabor	Materia prima	Cantidad requerida (kg)		
		Anual	Mensual	Semanal
Clásica	Maní confitería crudo	101856	8488	2122
Crocante	Maní confitería crudo	84864	7072	1768
	Maní con cáscara p/ triturar	16972,8	1414,4	353,6
Con almendras	Maní confitería crudo	28320	2360	590
	Almendras	5664	472	118
Con cacao	Maní confitería crudo	28320	2360	590
	Cacao	5664	472	118
Con chips	Maní confitería crudo	28320	2360	590
	Chips	5664	472	118
Con nueces	Maní confitería crudo	28320	2360	590
	Nueces	5664	472	118

Fuente: elaboración propia

Tabla 67. Cantidad de MP requerida para maní pelado y tostado sin sal

Maní pelado y tostado sin sal			
Materia prima	Cantidad requerida (kg)		
	Anual	Mensual	Semanal
Maní confitería crudo	251040	20920	5230

Fuente: elaboración propia

Tabla 68. Cantidad de MP requerida para maní pelado y tostado con sal

Maní pelado y tostado con sal			
Materia prima	Cantidad requerida (kg)		
	Anual	Mensual	Semanal
Maní confitería crudo	108816	9068	2267
Sal	10896	908	227
Aceite	5952	496	124

Fuente: elaboración propia

Tabla 69. Cantidad de MP requerida para maní crocante

Maní crocante				
Sabor	Materia prima	Cantidad requerida (kg)		
		Anual	Mensual	Semanal
Jamón	Maní confitería crudo	39168	3264	816
	Agua	11760	980	245
	Bicarbonato de sodio	1008	84	21
	Sal	2784	232	58
	Azúcar	4128	344	86
	Harina de arroz	11760	980	245
	Jamón	5904	492	123

Queso	Maní confitería crudo	39168	3264	816
	Agua	11760	980	245
	Bicarbonato de sodio	1008	84	21
	Sal	2784	232	58
	Azúcar	4128	344	86
	Harina de arroz	11760	980	245
	Queso	5904	492	123

Fuente: elaboración propia

Tabla 70. Cantidad de MP para todos los productos

TOTAL			
Materia prima	Cantidad requerida (kg)		
	Anual	Mensual	Semanal
Maní confitería crudo	755165	62930	15733
Almendras	5664	472	118
Cacao	5664	472	118
chips	5664	472	118
Nueces	5664	472	118
Aceite (litros)	5453	455	114
Agua (litros)	23520	1960	490
Bicarbonato de sodio	2016	168	42
Sal	16464	1372	343
Azúcar	8256	688	172
Harina de arroz	23520	1960	490
Jamón	5904	492	123
Queso	5904	492	123

Fuente: elaboración propia

Tabla 71. Stock MP, PP y PT

STOCK									
Materias primas		Producto en Proceso (semanal)		Producto terminado (semanal)					
MP	Cantidad (kg)	Producto y tamaño (kg)	Cantidad	Producto y tamaño (kg)	Cantidad				
Maní confitería crudo	31465,2	Frascos pasta de maní clásica	0,25	40	Cajas pasta de maní clásica	0,25	40		
Almendras	236		0,4	25		0,5	50		
Cacao	236		1,5	6		1	22		
chips	236	Frascos pasta de maní crocante	0,25	40	Cajas pasta de maní crocante	0,25	40		
Nueces	236		0,4	25		0,5	50		
Aceite (litros)	228		1,5	6		1	22		
Agua (litros)	980	Frascos pasta de maní con almendras	0,25	40	Cajas pasta de maní con almendras	0,25	13		
Bicarbonato de sodio	84		0,4	35		0,5	16		
Sal	686		1,5	6		1	7		
Azúcar	344	Frascos pasta de maní con cacao	0,25	40	Cajas pasta de maní con cacao	0,25	13		
Harina de maíz	980		0,4	35		0,5	16		
Jamón	123		1,5	6		1	7		
Queso	El stock de MP es de 15 días a excepción del jamón, que es de 7 días	Frascos pasta de maní con chips	0,25	40	Cajas pasta de maní con chips	0,25	13		
			0,4	35		0,5	16		
			1,5	6		1	7		
		Frascos pasta de maní con nueces	0,25	40	Cajas pasta de maní con nueces	0,25	13		
			0,4	35		0,5	16		
			1,5	6		1	7		
		Paquetes maní pelado y tostado sin sal			0,1	30	Cajas maní pelado y tostado sin sal	0,1	98
					0,25	14		0,25	107
					0,5	9		0,5	84
					1	7		1	50
		Paquetes maní pelado y tostado con sal			0,1	15	Cajas maní pelado y tostado con sal	0,1	49
					0,25	41		0,25	53
0,5	4				0,5	42			
1	3				1	25			
Paquetes maní			0,1	90	Cajas maní	0,1	33		

crocante jamón	0,25	22	crocante jamón	0,25	50
	0,5	10		0,5	31
	1	7		1	18
Paquetes maní crocante queso	0,1	90	Cajas maní crocante queso	0,1	33
	0,25	22		0,25	50
	0,5	10		0,5	31
	1	7		1	18

Fuente: elaboración propia

Para calcular el stock de materia prima lo que se hizo fue multiplicar los kg necesarios de producto en base a los balances de masa, que son semanales, por 2, ya que se estableció anteriormente que las compras se realizarán cada 15 días, ya que así lo permiten las características de los materiales (a excepción del jamón que se compra semanalmente)

Los proveedores realizarán los envíos de las materias primas e insumos a la planta de producción. Si bien la materia prima, a excepción del maní confitería crudo, no alcanza a cubrir un camión completo, el precio incluye el envío porque la empresa será incluida en el circuito de distribución de los proveedores, quienes completan los viajes con pedidos de otras compañías. Para que ellos puedan organizar su circuito de distribución los pedidos se realizarán una semana antes a la fecha de envío.

El stock de producto en proceso deriva de la planificación de producción, donde quedan cajas sin terminar, por la cantidad de kilos que corresponden a cada uno de los productos, como se mencionó anteriormente, los productos que quedan en proceso se almacenarán hasta que alcancen para completar una caja.

Las cajas de productos terminados serán paletizadas para realizar los envíos a las diferentes provincias. Dada la cantidad y el espacio disponible en los camiones, se estableció que a Buenos Aires se enviará una vez por semana y a las demás provincias una vez cada quince días, enviando conjuntamente a las provincias de entre Ríos y Santa Fe.

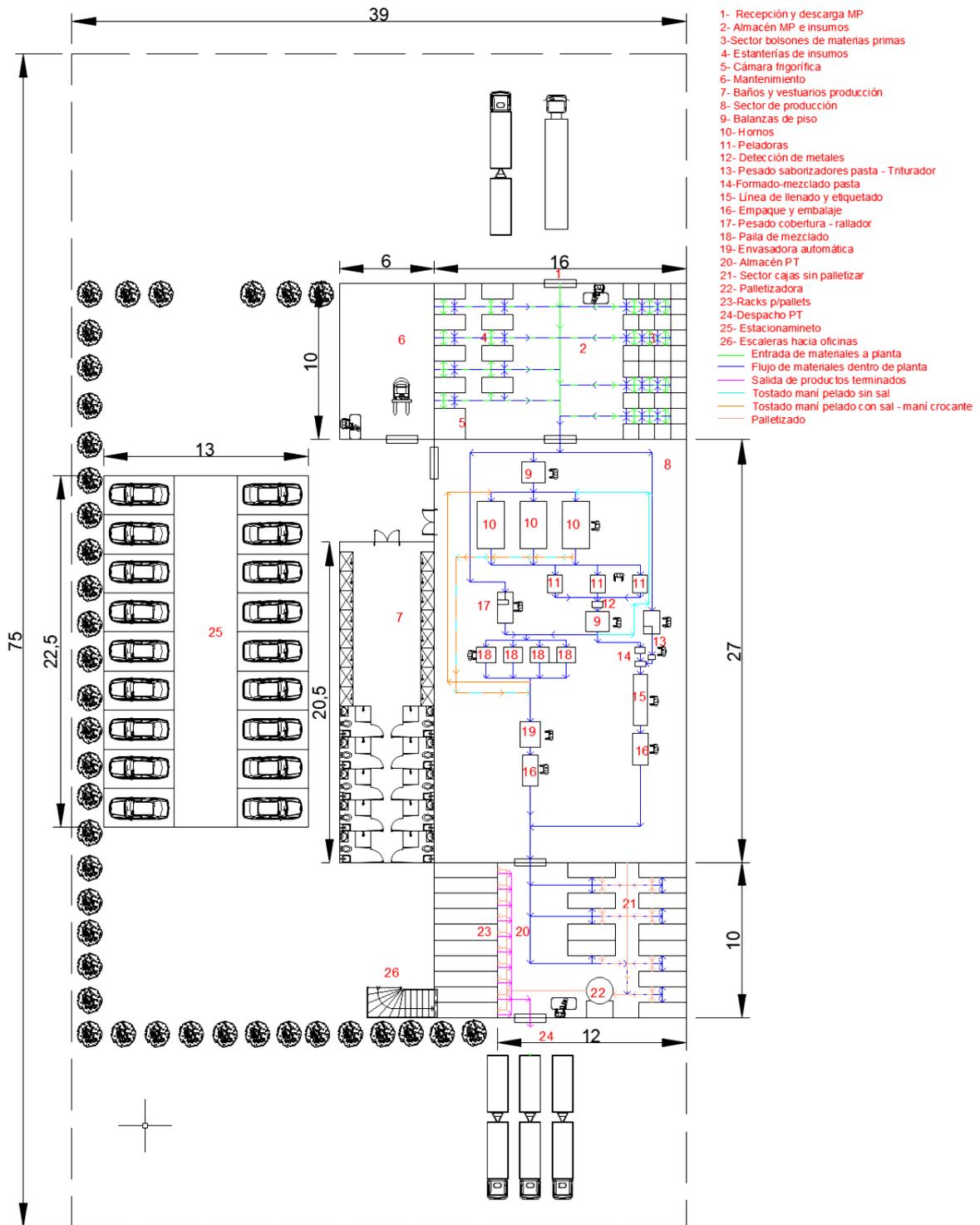
4.8.Layout

En este punto se presentará la distribución de los sectores productivos y administrativos, cabe aclarar que el sector de las oficinas se encontrará en la planta alta, por lo tanto, se presentan dos imágenes, una de la planta baja, que comprende los almacenes, el sector de producción, vestuarios de operarios productivos, estacionamiento y entrada y salida de camiones y otra de la planta alta, donde se encuentran todas las oficinas.

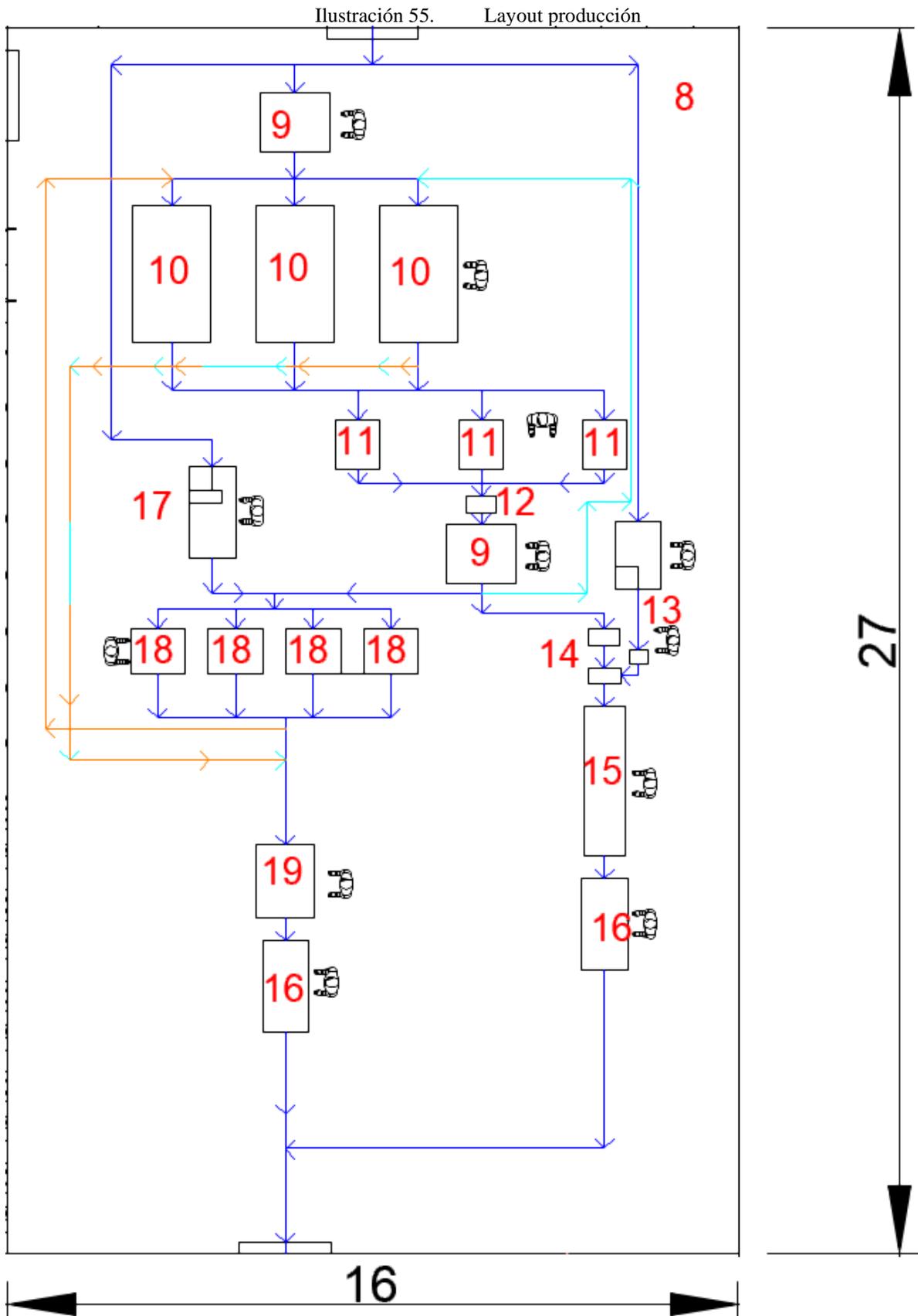
La superficie total es de 39 metros x 75 metros (2925 m²), de los cuales 1034 m² corresponden al sector productivo (22 m x 47 m).

Las oficinas tienen una superficie total de 592 m² (16 m x 37 m)

Ilustración 54. Layout planta baja



Fuente: elaboración propia



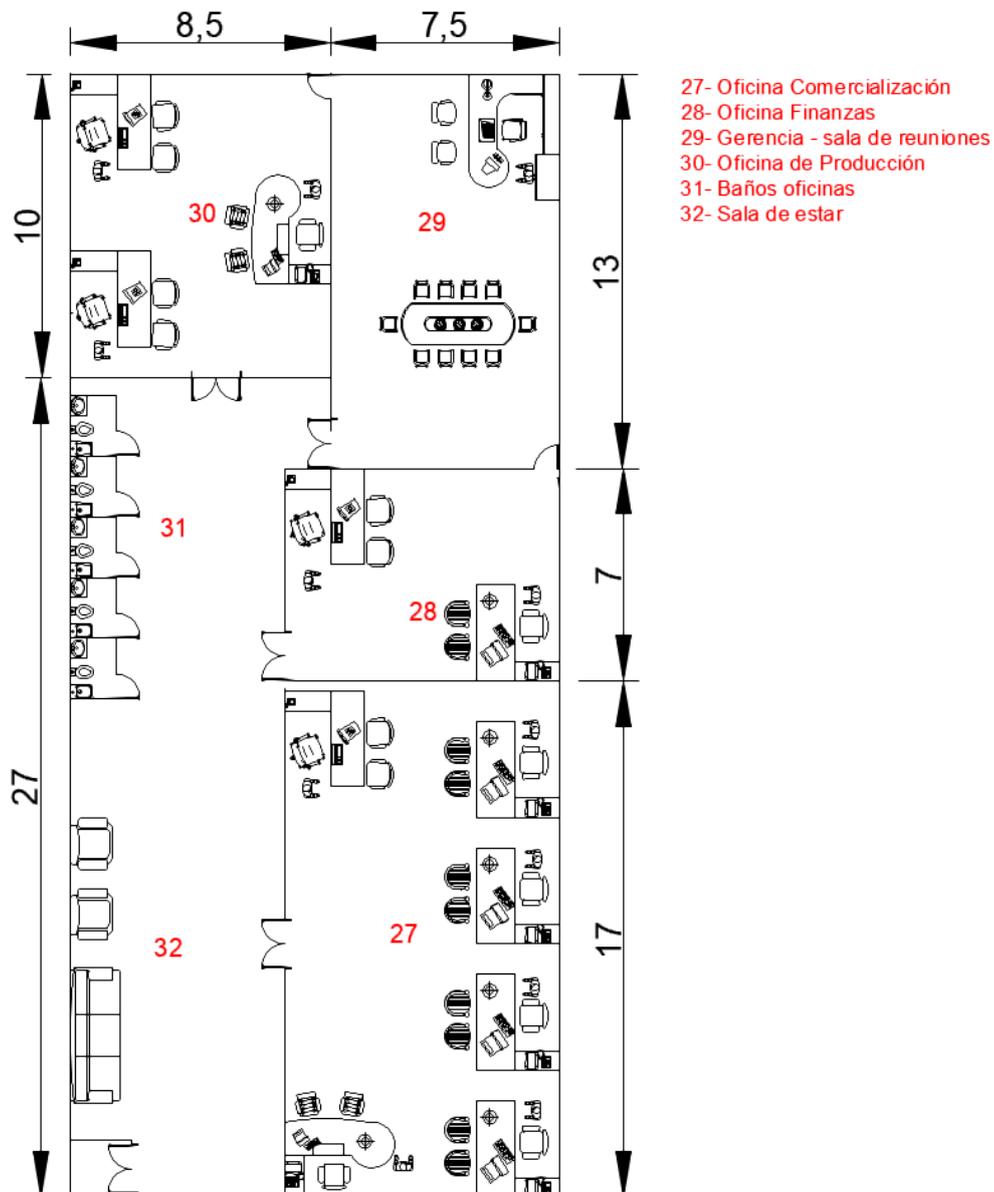
Fuente: elaboración propia

Ilustración 56. Referencias layout producción

- 8- Sector de producción
- 9- Balanzas de piso
- 10- Hornos
- 11- Peladoras
- 12- Detección de metales
- 13- Pesado saborizadores pasta - Triturador
- 14- Formado-mezclado pasta
- 15- Línea de llenado y etiquetado
- 16- Empaque y embalaje
- 17- Pesado cobertura - rallador
- 18- Paila de mezclado
- 19- Envasadora automática
- Flujo de materiales dentro de planta
- Tostado mani pelado sin sal
- Tostado mani pelado con sal - mani crocante

Fuente: elaboración propia

Ilustración 57. Layout planta alta



Fuente: elaboración propia

4.9. Software de apoyo

Tabla 72. Comparación de software

Calipso	Flexxus	Quonext
Software de gestión de rápida implementación	Posee un software específico para la industria alimenticia	Software de gestión ERP para industria de la alimentación y bebidas basado en Business Central (Navision)
Gestión de RRHH: permite realizar la liquidación de nómina con múltiples convenios, en conjunto con la gestión de los recursos humanos	Liquidación de sueldos y jornales	
Integración: la integración es simple y eficiente, tanto con otros web services, como aplicaciones, equipos de medición, etc.	Integración con software de terceros	
CRM: permite trabajar el pipeline de oportunidades, ayudando a transformarlas en ventas con un tablero de control e información integrada	Plataforma web para clientes: mediante esta plataforma los clientes pueden realizar pedidos on line y ver el estado de los pedidos realizados, consultar su cuenta corriente e imprimir facturas. Fidelización de clientes	Gestión de ventas
Contabilidad online: Los movimientos realizados generan su contrapartida contable en el momento, lo que permite tener la información actualizada y disponible	Contabilidad, presupuesto contable	Gestión de la contabilidad, finanzas y facturación: automatiza la contabilidad y el control del estado financiero
Facturación masiva	Facturación electrónica, facturación masiva	Gestión de compras y ventas: permite controlar todas las entradas y salidas que hay en la organización y gestionar presupuestos, facturas, pedidos, pagos en ambas direcciones.
Back office: permite realizar el manejo completo e integral de los procesos administrativos de la organización.	Gestor de tareas internas	
Planificación: ayuda con la planificación y gestión de la producción, compras y recursos productivos para utilizar recursos más eficientemente	Módulo de producción: control de costos del PT, control de stock de todos los productos que forman parte del proceso productivo. Generación de orden de producción. Planificación de requerimiento de materiales (MRP): validar disponibilidad de MP, generar órdenes de compra. Manejo de lote y vencimiento: manejo de stock de acuerdo al lote y vencimiento de MP, logrando excelente trazabilidad y control de stock. Logística y reparto: gestionar envío de mercadería, generación de remitos y hojas de ruta. Gestión de precios por proveedor. Cálculo de niveles de stock: stock mínimo, máximo y óptimo, generador de alertas a cierto nivel de stock. Análisis costo/oportunidad	Formulación y gestión de ingredientes para mejorar el control de recetas y los costos Automatización de la fábrica para optimizar la producción y controlar el cumplimiento legal Gestión de almacén para mejorar la eficiencia y reducir stocks Gestión de la cadena de suministro (SCM) para optimizar las compras respecto a la demanda y a las existencias Gestión de acuerdos comerciales Planificación de la producción y gestión de la calidad Integración con básculas, etiquetadoras, lectores, etc.

Mantenimiento: ayuda a realizar el mantenimiento preventivo de maquinarias y vehículos.	Se pueden establecer alertas para determinados eventos.	Gestión del mantenimiento de la maquinaria
KPI's: Permite generar un tablero de control para KPI's	Generador de reportes: permite crear un tablero de reportes.	
Trazabilidad: Permite revisar todas las operaciones de principio a fin.	Trazabilidad: Gracias a la integración de todos los módulos y la navegación de procesos en tiempo real, permite saber donde se origina y termina la información de la empresa	Producción y trazabilidad: Gestión completa de la producción con el software de gestión con seguimiento trazable y de costes. Creación automatizada de lotes a partir de la unión de varias partidas origen.

Fuente:

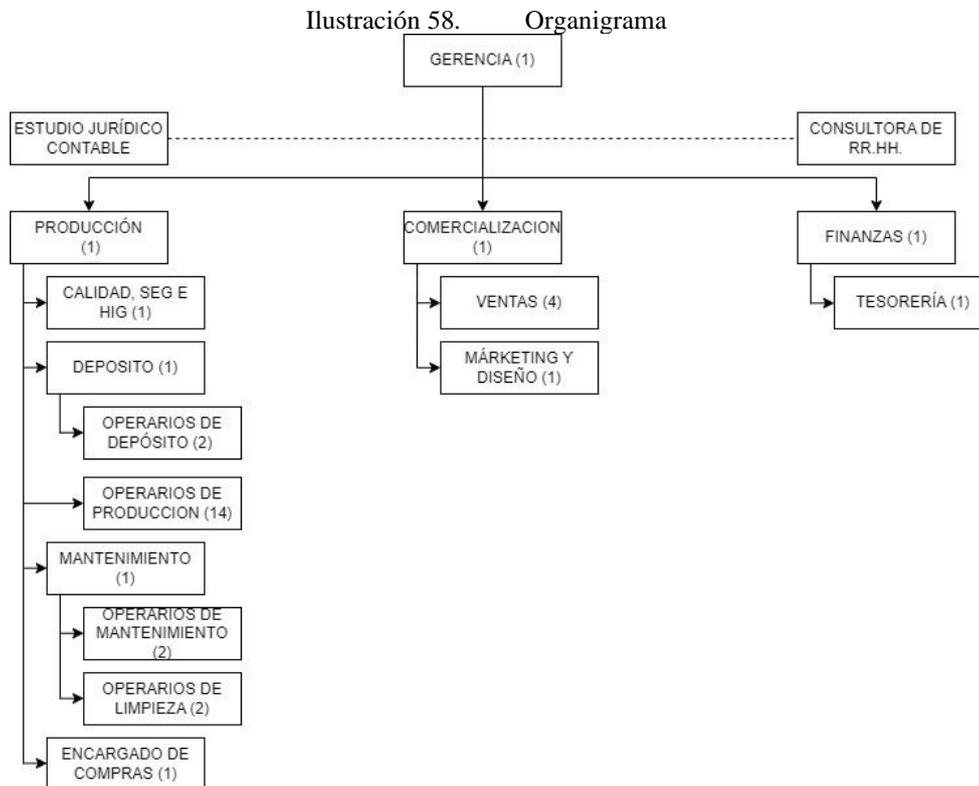
https://erp.calipso.com/gestion/?utm_medium=adwords&utm_campaign=gestion_region_pampeana&utm_source=gestion&utm_term=software%20de%20gestion&gclid=Cj0KCQiAsqOMBhDFARIsAFBTN3dMUXfFBjm70QnVvWC9S-3eiUDkzKGx5kUYTunZeLcwgx0JjMFDGOMaAnU5EALw_wcB, <https://www.flexxus.com.ar/software-y-sistemas-de-gestion-industria-alimenticia/>, <https://www.quonext.com/sectores/software-gestion-erp-industria-alimentacion-bebidas>.

El software seleccionado es Flexxus, ya que permite gestionar la empresa completa, brindando asistencia tanto a la producción como a la administración, integrando cada parte dentro de la organización y con el entorno. El costo mensual es de U\$S 219.48

5. Recursos Humanos

5.1. Estructura formal de la empresa

La estructura formal de la empresa será representada a través de un organigrama lineal, el cual se muestra a continuación:



Fuente: Elaboración propia

En total la empresa estará formada por 34 personas.

Por otra parte, se trabajará con dos órganos de staff: un estudio jurídico contable y una consultora de Recursos Humanos.

5.2. Descripción y especificación de puestos

A continuación, se describirá cada uno de los puestos, mediante fichas de descripción de puestos

Tabla 73. Descripción de puestos: Gerente General

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Gerente General		
Procesos relacionados	Planificación, dirección y control de la empresa Gestión contable y financiera Gestión de recursos humanos	
Objetivo del cargo	Planificar, coordinar, dirigir y controlar las actividades de la empresa, guiándolas al cumplimiento de los objetivos de corto y largo plazo.	
Jefe inmediato	-	
Personal a cargo	Gerente de Producción Gerente de Comercialización Gerente de Finanzas	

	Operarios de producción
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Planificar las actividades, detallando los objetivos para cada área de la empresa 2) Establecer los objetivos estratégicos de la empresa 3) Administrar los recursos de la organización 4) Controlar el cumplimiento de los objetivos 5) Analizar los informes elevados por cada área para detectar desviaciones y realizar las correcciones pertinentes 6) Trabajar, en conjunto con las diferentes áreas, en la implementación de diferentes normas, para ingresar a nuevos mercados nacionales e internacionales 7) Participar del proceso de selección de personal, en conjunto con la consultora de RRHH 8) Realizar reuniones periódicas con las diferentes áreas para evaluar resultados
Formación	Estudios universitarios en carrera relacionada a las Ciencias Económicas y/o administración, con posgrado en la misma rama
Habilidades	Utilización de Software CMR integrado Capacidad de liderazgo. Habilidad para fomentar el trabajo en equipo Habilidad de comunicación Empatía Capacidad de organización Habilidad para la toma de decisiones Capacidad de resolución de conflictos Habilidad de negociación
Experiencia requerida	3 años de experiencia en puesto de alta responsabilidad en empresa

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web

Tabla 74. Descripción de puestos: Gerente de Producción

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Gerente de Producción		
Procesos relacionados	Proceso de producción Gestión de materias primas e insumos Control de Calidad	
Objetivo del cargo	Garantizar el correcto funcionamiento de los diferentes procesos productivos, planificando aspectos económicos, de insumos, de seguridad y calidad pertinente a los mismos y realizando el control de las diferentes actividades que forman parte de la fabricación de cada uno de los productos finales.	
Jefe inmediato	Gerente General	
Personal a cargo	Encargado de Calidad, Seguridad e Higiene Encargado de depósito Encargado de mantenimiento Encargado de compras Operarios de producción	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Planificar la producción 2) Confeccionar el presupuesto del área de producción 3) Establecer los estándares de calidad a cumplir 4) Aprobar planes de mantenimiento elaborados por el encargado de mantenimiento 5) Analizar informes elevados por su personal a cargo 6) Elevar informes a la gerencia sobre el funcionamiento del área en base al análisis de los informes recibidos de sus subordinados 7) Trabajar conjuntamente con el encargado de calidad en el análisis de las materias primas e insumos 8) Analizar los costos y determinar el costo final unitario de cada producto 9) Trabajar en conjunto con el gerente de comercialización para establecer el precio de venta de los productos 	

	10) Coordinar las actividades de los operarios de producción y evaluar su trabajo
Perfil del cargo	
Formación	Ingeniero Industrial
Habilidades	Utilización de software CRM integrado Capacidad de coordinar actividades Confección de informes y planillas Capacidad de liderazgo Habilidades de comunicación Capacidad de resolución de conflictos Capacidad de análisis Capacidad de gestionar el tiempo
Experiencia requerida	3 años de experiencia en puesto similar

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web⁹⁶

Tabla 75. Descripción de puestos: Encargado de Calidad, Seguridad e Higiene

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Encargado de Calidad, Seguridad e Higiene		
Procesos relacionados	Control de Calidad Proceso de Producción	
Objetivo del cargo	Asegurar la calidad del producto final y garantizar las condiciones óptimas de fabricación, así como también el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene por parte de todas las personas que forman parte del proceso.	
Jefe inmediato	Gerente de producción	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Establecer los procedimientos, estándares y especificaciones de calidad de la empresa 2) Buscar formas de disminuir desperdicios y aumentar la eficiencia 3) Establecer y mantener controles y procedimientos de documentación 4) Monitorear el desempeño mediante la recopilación de datos y la producción de informes estadísticos, que deberá elevar al gerente de producción 5) Utilizar herramientas de calidad relevantes 6) Buscar constantemente posibilidades de mejora 7) Hacer seguimiento al proceso productivo para garantizar que en cada una de las etapas se cumplen con los estándares de calidad establecidos 8) Examinar la calidad de la materia prima y el cumplimiento de los estándares exigidos a proveedores, en conjunto con el equipo de compras 9) Capacitar al equipo en términos de Calidad, Seguridad e Higiene 10) Determinar elementos de protección personal a utilizar y controlar que sean utilizados 11) Reportar e investigar accidentes e incidentes de trabajo 12) Analizar el ambiente de trabajo y solicitar acciones de corrección que prevean futuros accidentes 13) Elaborar informes relativos a Seguridad e Higiene y Calidad y elevarlos al gerente de producción 	
Perfil del cargo		
Formación	Estudios universitarios relacionados a Calidad, Seguridad e Higiene.	
Habilidades	Habilidad de Comunicación Confección de informes y planillas Orientación al detalle Capacidad de análisis Capacidad de escucha	

⁹⁶ UNIR (2022). El gerente de producción: objetivos e importancia de su labor. Recuperado de: <https://mexico.unir.net/economia/noticias/funciones-gerente-produccion/#:~:text=Las%20funciones%20del%20gerente%20de%20producci%C3%B3n%20son%20diversas%20ya%20que.Su%20pervisar%20los%20procesos%20de%20producci%C3%B3n.>

Educaweb (2022). Gerente de producción. Recuperado de: <https://www.educaweb.com/profesion/gerente-produccion-538/>

	Neutralidad ante siniestros
Experiencia requerida	2 años en puestos similares

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web⁹⁷

Tabla 76. Descripción de puestos: Encargado de Depósito

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Encargado de Depósito		
Procesos relacionados	Proceso de Producción Gestión de materias primas, insumos y productos terminados Logística interna	
Objetivo del cargo	Planificar, dirigir y coordinar las actividades de abastecimiento, reposición, almacenamiento y distribución de los materiales y productos de la compañía, optimizando el espacio en los diferentes depósitos y garantizando la correcta rotación tanto de las materias primas e insumos como de los productos finales.	
Jefe inmediato	Gerente de producción	
Personal a cargo	Operarios de depósito	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guiar y supervisar las actividades de los operarios de depósito. 2) Elaborar una política de abastecimiento, almacenamiento y aprovisionamiento de producción 3) Supervisar el picking 4) Garantizar el flujo de mercadería, buscando constantemente posibilidades de mejora 5) Trabajar en conjunto con el Encargado de Seguridad e Higiene y el de Mantenimiento para prevenir accidentes y el deterioro del depósito, aplicando medidas de seguridad y mantenimiento preventivo 6) Determinar la frecuencia de entrega de productos terminados 7) Determinar el stock para cada una de las materias primas e insumos en base a las necesidades de producción, previendo stock de seguridad para cada uno 8) Elevar al gerente de producción los pedidos para llevar a cabo las compras de materias primas e insumos 9) Controlar que las materias primas e insumos recibidos cumplan con las especificaciones requeridas, en términos de cantidad y calidad 10) Planificar la distribución en los almacenes, optimizando los espacios 	
Perfil del cargo		
Formación	Estudios universitarios relacionados a administración de empresas, con orientación a logística	
Habilidades	Utilización de software CRM integrado Capacidad de liderazgo Confección de informes y planillas Habilidades de comunicación Capacidad de análisis Capacidad de organización	
Experiencia requerida	2 años en puestos similares	

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web⁹⁸

Tabla 77. Descripción de Puestos: Encargado de Mantenimiento

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Encargado de Mantenimiento		
Procesos relacionados	Mantenimiento Limpieza	
Objetivo del cargo	Supervisar todas las operaciones de instalación, reparación y mantenimiento	

⁹⁷ IMF (2022). ¿A qué se dedica el responsable de Calidad de una empresa? Recuperado de: <https://blogs.imf-formacion.com/blog/corporativo/gestion-de-calidad/responsable-de-calidad-funciones/#:~:text=La%20figura%20del%20responsable%20de,y%20las%20expectativas%20del%20cliente>

⁹⁸ Mecalux (2022). Jefe de depósito: funciones y perfil de un rol clave de la logística. Recuperado de: <https://www.mecalux.com.ar/blog/jefe-de-deposito>

	de las instalaciones de la empresa, asegurando su correcto funcionamiento, a fin de garantizar la marcha normal del proceso productivo
Jefe inmediato	Gerente de producción
Personal a cargo	Operarios de mantenimiento Operarios de limpieza
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Desarrollar planes de mantenimiento preventivo 2) Llevar a cabo inspecciones de las instalaciones para identificar y solucionar problemas, tanto en máquinas y equipos como en el edificio 3) Planificar y supervisar todas las actividades de instalación y reparación 4) Asignar tareas y supervisar al personal de mantenimiento 5) Llevar registros de mantenimiento y confeccionar informes para elevarlos a la gerencia 6) Capacitar a los operarios de mantenimiento y limpieza 7) Trabajar en conjunto con el encargado de seguridad e higiene sobre las correctas prácticas de limpieza y la utilización de la indumentaria y accesorios necesarios para llevar a cabo los procesos de mantenimiento y limpieza 8) Establecer planes de desinfección de las instalaciones
Perfil del cargo	
Formación	Estudios universitarios en mantenimiento Conocimientos técnicos en carpintería, electricidad, plomería, etc Conocimiento en control de plagas
Habilidades	Capacidad de liderazgo Confección de informes y planillas Habilidades de comunicación Capacidad de análisis Capacidad de planeamiento
Experiencia requerida	2 años en puestos similares

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web⁹⁹

Tabla 78. Descripción de Puestos: Encargado de Compras

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Encargado de Compras		
Procesos relacionados	Compra de materias primas e insumos Control de stock Gestión de proveedores	
Objetivo del cargo	Llevar a cabo las compras que necesite la empresa tanto para actividades productivas como para las demás, garantizando la calidad y el mejor precio, a través del análisis y comparaciones de diferentes proveedores.	
Jefe inmediato	Gerente de producción	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizar selección de proveedores y análisis periódicos de los mismos en base a criterios previamente estipulados 2) Realizar las compras de materias primas e insumos para la producción en base a los pedidos del encargado de depósito 3) Mantener actualizados los costos 4) Asegurar la calidad de los productos que se van a adquirir 	
Perfil del cargo		
Formación	Estudios universitarios en administración	
Habilidades	Habilidades de comunicación Capacidad de análisis Habilidades de negociación	

⁹⁹ Resources for employers (2022). Descripción del puesto: jefe de mantenimiento. Recuperado de: <https://resources.workable.com/es/jefe-de-mantenimiento-descripcion-del-puesto>
Fractal (2022). El rol del Gerente de Mantenimiento dentro de una empresa. Recuperado de: <https://www.fractal.com/es/blog/rol-gerente-mantenimiento>

	Confección de informes y planillas
Experiencia requerida	2 años en puestos similares

Fuente: elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰⁰

Tabla 79. Descripción de Puestos: Operarios de Producción

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Operarios de Producción		
Procesos relacionados	Proceso de producción	
Objetivo del cargo	Llevar a cabo las actividades productivas, transformando las materias primas e insumos en productos terminados, listos para ser comercializados.	
Jefe inmediato	Gerente de producción	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Llevar a cabo las diferentes actividades productivas 2) Dar aviso en caso de que exista alguna falla en las máquinas y/o equipos 	
Perfil del cargo		
Formación	Secundario completo	
Habilidades	Capacidad de escucha Capacidad de adaptación Capacidad de aprendizaje Habilidad de comunicación	
Experiencia requerida	No se requiere experiencia previa	

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰¹

Tabla 80. Descripción de Puestos: Operarios de Mantenimiento

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Operarios de Mantenimiento		
Procesos relacionados	Proceso de producción	
Objetivo del cargo	Llevar a cabo las actividades de mantenimiento, garantizando el correcto funcionamiento de máquinas y equipos.	
Jefe inmediato	Encargado de Mantenimiento	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Llevar a cabo las actividades de mantenimiento 2) Dar aviso en caso de detectar alguna falla 	
Perfil del cargo		
Formación	Secundario completo	
Habilidades	Conocimientos generales en carpintería, electricidad, plomería, etc. Capacidad de escucha Capacidad de adaptación Capacidad de aprendizaje Habilidad de comunicación	
Experiencia requerida	No se requiere experiencia previa	

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰²

Tabla 81. Descripción de Puestos: Operarios de Limpieza

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Operarios de Limpieza		
Procesos relacionados	Proceso de producción	
Objetivo del cargo	Llevar a cabo las actividades de limpieza de máquinas, equipos e instalaciones, garantizando condiciones de trabajo seguras.	
Jefe inmediato	Encargado de Mantenimiento	
Personal a cargo	-	

¹⁰⁰ SK Industrial (2022). Descripción de cargo: encargado compras. Recuperado de: http://www.gysingenieria.cl/file_proy/archivos/04022010090800-2117139.pdf

¹⁰¹ Impulsa-T (2022). Principales funciones de un operario de fábrica. Recuperado de: <https://www.formacionimpulsat.com/empleo/funciones-de-un-operario-de-fabrica/>

¹⁰² Impulsa-T (2022). Principales funciones de un operario de fábrica. Recuperado de: <https://www.formacionimpulsat.com/empleo/funciones-de-un-operario-de-fabrica/>

Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Llevar a cabo las actividades de limpieza 2) Dar aviso en caso de detectar anomalías
Perfil del cargo	
Formación	Secundario completo Conocimientos en desinfección de espacios
Habilidades	Capacidad de escucha Capacidad de adaptación Capacidad de aprendizaje Habilidad de comunicación
Experiencia requerida	No se requiere experiencia previa

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰³

Tabla 82. Descripción de Puestos: Gerente de Comercialización

ALIMENTOS MV		
Descripción de Cargo		
Gerente de Comercialización		
Procesos relacionados	Proceso de ventas Proceso de marketing Diseño	
Objetivo del cargo	Planificar, organizar, dirigir, acompañar y coordinar eficientemente las estrategias que permiten el logro de los objetivos de comercialización de la empresa.	
Jefe inmediato	Gerente General	
Personal a cargo	Encargado de Ventas Encargado de Marketing y Diseño	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Elaborar el presupuesto del área y presentarlo a la gerencia 2) Evaluar estrategias de ventas 3) Realizar estudios de mercados 4) Monitorear las preferencias de los clientes 5) Establecer objetivos de ventas y controlar su cumplimiento 6) Elevar informes a la gerencia en base al análisis de los reportes recibidos de los encargados de ventas y el encargado de marketing y diseño 7) Trabajar en conjunto con el gerente de producción para establecer el precio de venta de los productos 8) Buscar oportunidades de crecimiento 9) Corroborar que se atiendan los reclamos de los clientes 10) Analizar posibilidad de descuentos especiales a clientes importantes 11) Capacitar a los vendedores 12) Generar estadísticas 	
Perfil del cargo		
Formación	Formación universitaria relacionada al sector comercial	
Habilidades	Utilización de software CRM integrado Capacidad de coordinar actividades Confección de informes y planillas Capacidad de liderazgo Habilidades de comunicación Capacidad de resolución de conflictos Capacidad de análisis	
Experiencia requerida	3 años de experiencia en puesto similar	

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰⁴

Tabla 83. Descripción de Puestos: Encargado de Ventas

ALIMENTOS MV	
---------------------	---

¹⁰³ Impulsa-T (2022). Principales funciones de un operario de fábrica. Recuperado de: <https://www.formacionimpulsat.com/empleo/funciones-de-un-operario-de-fabrica/>

¹⁰⁴ Euroinnova (2022). Gerente comercial descripción de puesto. Recuperado de: <https://www.euroinnova.edu.es/blog/gerente-comercial-descripcion-de-puesto#conoce-queacutete-hace-el-gerente-comercial-descripcioacuten-de-puesto>
 Blog de Zendesk (2022). ¿Qué es lo que hace un gerente comercial? 5 características. Recuperado de: <https://www.zendesk.com.mx/blog/funciones-gerente-comercial/>

Neuvoo (2022). ¿Qué hace un Gerente Comercial? Recuperado de: <https://neuvoo.com.mx/neuvooPedia/es/gerente-comercial/>

Descripción de Cargo	
Encargado de Ventas	
Procesos relacionados	Proceso de ventas
Objetivo del cargo	Generar y mantener relaciones positivas con clientes nuevos y existentes, logrando experiencias positivas en el proceso de venta y servicio, preservando el vínculo cliente – empresa.
Jefe inmediato	Gerente de Comercialización
Personal a cargo	-
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Elaborar cotizaciones 2) Generar pedidos 3) Identificar las necesidades del cliente y ofrecerle la mejor alternativa de venta 4) Enviar los pedidos al área de finanzas para su facturación 5) Pedir reseña sobre los productos a los clientes 6) Atender reclamos de los clientes 7) Mantener las relaciones con los clientes 8) Buscar fidelizar a los clientes 9) Trabajar en pos de cumplir con los objetivos de venta establecidos por la gerencia del área
Perfil del cargo	
Formación	Secundario completo
Habilidades	Capacidad de escucha Confección de informes y planillas Habilidades de comunicación Empatía Capacidad de análisis
Experiencia requerida	2 años de experiencia en puesto similar

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹⁰⁵

Tabla 84. Descripción de Puestos: Encargado de Marketing y Diseño

ALIMENTOS MV	
Descripción de Cargo	
Encargado de Marketing y Diseño	
Procesos relacionados	Proceso de diseño Marketing Comunicación
Objetivo del cargo	Desarrollar, planificar y proponer acciones para dar a conocer los productos o servicios de la empresa
Jefe inmediato	Gerente de Comercialización
Personal a cargo	-
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Trabajar en el diseño de los productos 2) Manejar las redes sociales de la empresa 3) Diseñar el plan de marketing de la empresa 4) Medir el resultado de las campañas de marketing 5) Estar atento a las tendencias del mercado 6) Elevar informes al gerente de comercialización sobre los resultados de las campañas
Perfil del cargo	
Formación	Formación universitaria relacionada al marketing
Habilidades	Creatividad Capacidad innovativa Confección de informes y planillas Habilidades de comunicación Capacidad de análisis Capacidad de redacción Observador



¹⁰⁵ Mira de occidente (2022). Descripción y perfil del puesto: Ejecutivo de Ventas. Recuperado de: <http://www.miradeoccidente.com.mx/bolsa/perfilventas.pdf>

Resources for employers (2022). Descripción del puesto: Representante de ventas. Recuperado de: <https://resources.workable.com/es/representante-de-ventas-descripcion-del-puesto>

	Atento
Experiencia requerida	2 años de experiencia en puesto similar

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web^{106 107 108}

Tabla 85. Descripción de puestos: Gerente de Finanzas

ALIMENTOS MV	
Descripción de Cargo	
Gerente de Finanzas	
Procesos relacionados	Proceso financiero Proceso de facturación
Objetivo del cargo	Gestionar los ingresos y egresos de la empresa, garantizando la liquidez de la misma.
Jefe inmediato	Gerente General
Personal a cargo	Encargado de tesorería
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Aprobar o rechazar los presupuestos de las áreas 2) Analizar posibilidades de inversión 3) Realizar arqueos sorpresivos 4) Buscar alianzas con instituciones bancarias 5) Presentar informes a la gerencia, en base a los datos elevados por su personal a cargo 6) Prever las tendencias económicas y financieras 7) Estar atento a posibles líneas de financiamiento a las que pueda aplicar la empresa 8) Realizar análisis de costos y beneficios 9) Pensar estrategias para maximizar las ganancias y minimizar los costos 10) Buscar inversores 11) Establecer políticas de pagos y cobros
Perfil del cargo	
Formación	Formación universitaria relacionada al sector financiero
Habilidades	Utilización de software CRM integrado Capacidad de coordinar actividades Confección de informes y planillas Capacidad de liderazgo Habilidades de comunicación Capacidad de resolución de conflictos Capacidad de análisis
Experiencia requerida	3 años de experiencia en puesto similar

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web^{109 110 111}

Tabla 86. Descripción de Puestos: Encargado de tesorería

ALIMENTOS MV	
Descripción de Cargo	
Encargado de tesorería	
Procesos relacionados	Proceso de pagos y cobros Proceso financiero
Objetivo del cargo	Manejar diariamente el flujo de caja, realizando los pagos y las cobranzas.
Jefe inmediato	Gerente de Finanzas
Personal a cargo	-

¹⁰⁶ Neuvoo (2022). ¿Qué hace un Gerente de Marketing? Recuperado de: <https://neuvoo.com.mx/neuvooPedia/es/gerente-de-marketing/>

¹⁰⁷ Platzi (2022). ¿Qué hace un director o directora de marketing? Recuperado de: https://platzi.com/blog/director-de-marketing/?gclid=CjwKCAjwnZaVBhA6EiwAVVyy9GXIPDk399gdT8ZBAEMenpP8_ygaD9gfAy3-Q3oEaFySZsa9UdgczoChp8QAvD_BwE&gclid=aw.ds

¹⁰⁸ Educaweb (2022). Jefe de marketing. Recuperado de: <https://www.educaweb.mx/profesion/jefe-marketing-155/#:~:text=Los%20jefes%20de%20marketing%20dise%C3%B1an,o%20servicios%20de%20la%20empresa>

¹⁰⁹ Estas contratado (2022). Las principales funciones del gerente financiero. Recuperado de: <https://www.estascontratado.com/blog/principales-funciones-del-gerente-financiero.aspx>

¹¹⁰ Resources for employers (2022). Descripción del puesto: jefe de finanzas. Recuperado de: <https://resources.workable.com/es/jefe-de-finanzas-descripcion-del-puesto>

¹¹¹ Neuvoo (2022). ¿Qué hace un Gerente de Finanzas? Recuperado de: <https://neuvoo.com.mx/neuvooPedia/es/gerente-de-finanzas/#:~:text=El%20Gerente%20de%20Finanzas%20supervisa,al%20C3%A1mbito%20de%20las%20finanzas>

Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Llevar los registros diarios de ingresos y egresos de caja 2) Efectuar los pagos 3) Efectuar las cobranzas 4) Manejar el pago de impuestos 5) Realizar planes de financiamiento y elevarlos al gerente para que sean aprobados 6) Efectuar informes y elevarlos al gerente 7) Realizar la facturación de las ventas
Perfil del cargo	
Formación	Formación universitaria relacionada a las finanzas
Habilidades	Confección de informes y planillas Habilidades de comunicación Capacidad de análisis Atento
Experiencia requerida	2 años de experiencia en puesto similar

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹¹²

5.3. Horarios y días de trabajo

La jornada laboral comenzará a las 07:00 y terminará a las 15:00, teniendo una extensión de 8 horas.

Si bien este horario será tanto para los trabajadores de los sectores productivos como de los sectores administrativos, los operarios de producción deberán ingresar 15 minutos antes para cambiarse de ropa e ingresar a la planta.

Los días trabajados serán de lunes a viernes. Además, los operarios de producción contarán con dos descansos de 15 minutos en un horario que sea conveniente, dependiendo del trabajo que cada uno esté realizando.

5.4. Órganos de línea y de staff

La empresa contará con dos órganos de staff, un estudio jurídico contable y una consultora de recursos humanos, los cuales brindarán apoyo en las áreas correspondiente, sus roles serán detallados mediante fichas de descripción de puestos.

Tabla 87. Órganos de staff: Contador externo

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Contador Externo		
Procesos relacionados	Gestión Contable	
Objetivo del cargo	Elaborar los balances de la empresa, proporcionando información financiera, contable y fiscal a la gerencia, para la planeación, organización, presupuesto y toma de decisiones.	
Jefe inmediato	-	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Confeccionar los balances anuales 2) Controlar el acceso a créditos de la empresa 3) Atender continuamente a nuevas líneas de créditos a las que pueda aplicar la empresa 4) Presentación de documentación ante AFIP y organismos públicos 	

¹¹² California state PTA (2022). Descripción de funciones para el tesorero. Recuperado de: <http://toolkit.capta.org/es/job-descriptions/treasurer/>

	<ol style="list-style-type: none"> 5) Cumplir con el rol de asesor externo en temas de su competencia 6) Alertar a la empresa en caso de notar algo no deseable en los balances
Perfil del cargo	
Formación	Contador Público
Habilidades	Disciplina Capacidad de síntesis Habilidad numérica Habilidad para comunicar Habilidad para relacionarse con diferentes entes u organismos Capacidad de mantenerse actualizado en cuanto a información
Experiencia requerida	Ser un estudio con 10 años en el mercado laboral

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹¹³

Tabla 88. Órganos de staff: Consultora de Recursos Humanos

ALIMENTOS MV		 
Descripción de Cargo		
Consultora de Recursos Humanos		
Procesos relacionados	Búsqueda y selección de personal	
Objetivo del cargo	Elaborar perfiles de puestos en base a los requisitos de la organización y realizar, con respecto a estos, la búsqueda y selección de personal idóneo para cada vacante.	
Jefe inmediato	-	
Personal a cargo	-	
Funciones y responsabilidades principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Elaborar perfiles de puestos 2) Publicar búsquedas de personal de la empresa 3) Realizar el análisis de los candidatos que se presenten 4) Presentar la gerente general los candidatos más idóneos 5) Ayudar a decidir sobre la selección final 6) Atender las consultas e inquietudes de los empleados 7) Velar por el bienestar de todos los integrantes de la organización 8) Ser nexo entre la gerencia y el personal 9) Medir el desempeño del personal 10) Planificar capacitaciones 	
Perfil del cargo		
Formación	Licenciado en Recursos Humanos o afines	
Habilidades	Imparcialidad Excelentes habilidades de comunicación Empatía Habilidad de mediación Selectividad Orientación a resultados	
Experiencia requerida	Consultora con al menos 5 años de trayectoria en el mercado	

Fuente: Elaboración propia en base a investigación en la web¹¹⁴

5.5. Salarios

Los salarios serán estimativos, basados en la escala salarial del convenio de trabajo 244/94 publicado en la página del Sindicato de Trabajadores de Industrias de la Alimentación de Córdoba¹¹⁵. Estos sueldos serán mejorados por la empresa, fuera de convenio.

¹¹³ RSM (2022). ¿Cuáles son las funciones y responsabilidades de un estudio contable? Recuperado de: <https://www.rsm.global/peru/es/news/cuales-son-las-funciones-y-responsabilidades-de-un-estudio-contable#:~:text=Algunas%20funciones%20y%20responsabilidades%20de%20un%20estudio%20contable&text=Control%20de%20C3%B3rdenes%20de%20pago,activos%20fijos%20de%20la%20empresa>

¹¹⁴ Euroinnova (2022). Jefe de recursos humanos. Recuperado de: <https://www.euroinnova.com.ar/blog/jefe-de-recursos-humanos#:~:text=El%20jefe%20de%20Recursos%20Humanos%20es%20el%20responsable%20de%20responder,de%20puente%20entre%20ambas%20facetas.>

Bizneo blog (2022). 5 funciones de un gerente de Recursos Humanos. Recuperado de: <https://www.bizneo.com/blog/gerente-de-recursos-humanos/>

Cabe destacar que el gerente general no tendrá un sueldo mensual, sino que participará de las ganancias de la empresa.

Para los gerentes de área se tomará la categoría: jefe de sección, por lo tanto, su sueldo será de \$335.000 mensuales, a los que la empresa sumará \$50.000.

Para los encargados se tomará la categoría IV de administración, por lo tanto, su sueldo será de \$250.000 mensuales, a los que la empresa sumará \$35.000

Para los operarios de mantenimiento, depósito, limpieza y producción se tomará la categoría operario general, dentro del convenio se muestra un valor hora, que es \$1.062,50, para realizar el cálculo se toman 8hs diarias y 22 días mensuales, por lo tanto, su sueldo será de \$187.000 mensuales, a los que la empresa sumará \$25.000

5.6.Procedimiento de búsqueda y selección de recursos humanos

Para poder realizar un proceso de selección efectivo la empresa contará con una detallada descripción de todos los puestos, en base a las cuales se iniciarán todas las búsquedas.

El procedimiento se detalla a continuación:¹¹⁶

- 1- Identificación de las necesidades: se dará inicio al proceso de selección a través de la detección de una necesidad vinculada a cubrir un puesto, los gerentes de cada sector elevan la necesidad al gerente general, quien lo analiza en conjunto con la consultora de RRHH, si coinciden, se sigue con el próximo paso.
- 2- Búsqueda de candidatos: En base al perfil realizado por la empresa, se publicará la búsqueda de candidatos para cubrir un determinado puesto. Esta etapa se hará mediante la publicación en redes y el análisis de la base de datos que posea la consultora. Es un trabajo en conjunto del encargado de Marketing, que es quien maneja las redes sociales y la consultora de RRHH.
- 3- Preselección: En esta etapa se seleccionarán a los candidatos más idóneos para el puesto en cuestión, lo hace la consultora de RRHH, en base al perfil desarrollado por la empresa.
- 4- Entrevistas: En esta instancia se contactará a los candidatos preseleccionados para tener un encuentro personal. En esta instancia se realizarán diversas preguntas que permitirán conocer diferentes aspectos de los postulantes que permitirán acercarse a la decisión final. Los candidatos que más se acerquen a lo que la empresa busca pasarán a otra

¹¹⁵ Sindicato de Trabajadores de Industrias de la Alimentación (2022). Escalas salariales 2.1k Escala salarial cct 244/94 – mayo 2021 – abril 2022. Recuperado de: <https://alimentacioncba.org.ar/2022/12/23/escala-salarial-cct-244-94-reajuste-enero-2023-periodo-septiembre-2022-abril-2023/>

¹¹⁶ UP Spain (2022). Las 10 fases de un proceso de selección efectivo. Recuperado de: <https://www.up-spain.com/blog/10-fases-del-proceso-de-seleccion/>

entrevista de carácter psicotécnico. Este paso también es realizado por la consultora de RRHH.

- 5- Toma de decisiones: En base a los resultados de la etapa anterior, la consultora en conjunto con el gerente, decidirán quién será el candidato que cubrirá la vacante. Se dará aviso de su situación particular a todos los postulantes que hayan llegado a la etapa de entrevistas, para dar un cierre a los que no hayan quedado seleccionados y continuar con quién ingresará a trabajar a la empresa.
- 6- Contratación: Incluye todos los aspectos legales pertinentes a la contratación de personal. En esta etapa es la Consultora de RRHH quién se encarga de preparar toda la documentación necesaria.
- 7- Incorporación: es la fase de inducción del personal, donde se presenta al nuevo empleado en su lugar de trabajo y se lo capacita para que pueda iniciar sus actividades. Para esto trabajan en conjunto la Consultora de RRHH y el gerente del área a la que corresponda el puesto.
- 8- Seguimiento: Una vez instalado el nuevo empleado, se hará un seguimiento, tanto de su desempeño como de su conformidad con el puesto. Al igual que la etapa anterior, lo harán el gerente de área con la Consultora de RRHH.

6. Gestión de la Calidad

6.1. Misión, Visión y Valores

Misión: Elaborar productos de alta calidad que logren satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes, llevando al mercado una opción más saludable que muestre el interés de la empresa en la salud de quienes consumen este tipo de productos. Trabajando en pos del beneficio de los consumidores y colaboradores de la organización.

Visión: Ser la empresa líder del sector, a través de la confiabilidad de los productos y actualización constante de los procesos, buscando ser aliados estratégicos de clientes y proveedores.

Valores:

- Igualdad: Asegurar igualdad de trato hacia todo el personal.
- Trabajo en equipo: Trabajar de forma coordinada, interrelacionada y colaborativa.
- Compromiso: Realizar el trabajo con eficacia, rigor y empatía, en base al esfuerzo, al trabajo en equipo y a la formación continua.
- Sustentabilidad: Realizar acciones encaminadas a la preservación del medio ambiente, favoreciendo el desarrollo sostenible.
- Responsabilidad: Asumir las consecuencias de las decisiones tomadas.
- Transparencia: Realizar el trabajo de manera clara y transparente.
- Calidad: Buscar constantemente la satisfacción de las partes relacionadas.
- Liderazgo: Transmitir el conocimiento y lo que se espera de cada persona que forme parte de la empresa a través del ejemplo

6.2. Procedimiento principal

El proceso que se describirá es el de recepción de materias primas, que se considera esencial para obtener un producto final de calidad.¹¹⁷

Estado del documento: publicado Fecha vigencia: 01/03/2022 Revisión inicial	Sistema de Gestión de Calidad PR-001 Recepción y control de materias primas	
---	---	---

Alcance:

- Inicio: el proceso inicia cada vez que llega materia prima a la planta.

¹¹⁷ Dspace (2023). Procedimiento para recepción de materia prima. Recuperado de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10816/16/Recepcion%20de%20materia%20prima.pdf>

- Desarrollo: Se debe controlar que las cantidades y las especificaciones sean las requeridas.
- Finalización: el proceso finaliza con el almacenaje de la materia prima en el sector correspondiente, o bien, con el rechazo de la misma en caso de que no cumpla con lo solicitado.

Objetivo: Recibir y almacenar adecuadamente materia prima de calidad, que cumpla con los estándares establecidos por la empresa.

Desarrollo¹¹⁸:

a) Recepción:

El proceso inicia con la llegada de materia prima a la planta. El día será previamente establecido y el encargado de depósito contará con la orden de compra generada por el encargado de compras, donde se detallan cantidades y especificaciones solicitadas. Toda materia prima deberá llegar con una ficha técnica donde se detallen las características y el remito donde se detalle la cantidad. Se compararán los documentos y, si coinciden, se procederá a realizar los controles correspondientes y la descarga de la materia prima.

b) Puntos de control:

Una vez comparados los documentos se procede a controlar ciertos ítems considerados claves para la calidad del producto final. Los controles serán realizados por el encargado de depósito

Puntos de control

Tabla 89. Puntos de control

Ítem	Método	Responsable	Límite	Acción correctiva
Revisión de estado del transporte	Inspección visual	Encargado de depósito	Sin olores ni materiales extraños	Evaluar el estado del producto, si no fue afectado se acepta.
Contaminación cruzada	Inspección visual	Encargado de depósito	No deben transportarse productos que contengan gluten en ningún sector del transporte	Rechazo de la materia prima.
Control de fecha de vencimiento	Inspección visual	Encargado de depósito	La aptitud deberá ser el doble del tiempo que la materia prima permanezca en stock, como mínimo	Rechazo de la materia prima
Temperatura (productos refrigerados)	A través de sensor de temperatura	Encargado de depósito	El equipo donde se transportan las materias primas deberá estar por debajo de los 5°C.	Rechazo de la materia prima
Pesaje (para big bags)	A través de balanza	Encargado de depósito	Deberá coincidir el remito con la cantidad pactada	Reclamo al proveedor

Fuente: elaboración propia

¹¹⁸ Mecalux (2022). La recepción de mercaderías en el depósito: fases y estrategias de mejora. Recuperado de: <https://www.mecalux.com.ar/blog/recepcion-mercaderias-fases>

c) Registro:

Las materias primas que ingresan a los almacenes deberán ser registradas en el sistema de información de la empresa, detallando cantidad ingresada, fechas de recepción y fecha de vencimiento. Esto permitirá llevar un adecuado control de stock y que el sistema emita una alarma cuando se aproxime la fecha de caducidad de las materias primas.

d) Almacenaje:

El depósito estará dividido en tres partes, sector refrigerado, sector de materias primas en bolsones y sector de insumos. Cada materia prima deberá ser correctamente ubicada en el espacio correspondiente, respetando el sistema de rotación FIFO (primero entrado, primero salido)

e) Documentación interviniente:

- a. Órdenes de compra
- b. Remitos
- c. Fichas técnicas

6.3.Requisitos para el personal ¹¹⁹

- Como se establece en el Código Alimentario Argentino (CAA) y se mencionó en el estudio del macroentorno, todos los manipuladores que intervienen en el proceso productivo o que puedan entrar en contacto con los alimentos deben contar con la libreta sanitaria. Además, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura (BPM) para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.
- Será requisito fundamental que se higienicen correctamente al ingresar al establecimiento y se coloquen su uniforme de trabajo, que consistirá en mameluco, botas, delantal, guantes, gorro y barbijo, debiendo dejar la ropa con la que asisten a la empresa en el vestuario. Si cualquiera de los elementos antes mencionados sufre algún daño deberá ser cambiado inmediatamente. No se podrá salir de la empresa con esta vestimenta puesta.
- Los empleados que ingresen al sector productivo no podrán usar ningún tipo de accesorio (anillos, pulseras, aros, collares, etc)
- No se podrá ingresar con alimentos o bebidas al sector de producción.

¹¹⁹ Consumer (2022). Requisitos y obligaciones del manipulador de alimentos. Recuperado de: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/requisitos-y-obligaciones-del-manipulador-de-alimentos.html>

- No se podrá fumar en el horario de trabajo.
- Las personas que no participen del proceso productivo no podrán ingresar a este sector.
- Ninguna persona que trabaje en la empresa podrá consumir dentro de la misma productos que no sean catalogados como aptos para celíacos, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada que pueda existir.

6.4. Análisis de peligros y puntos críticos de control¹²⁰

Tabla 90. Descripción puntos críticos de control

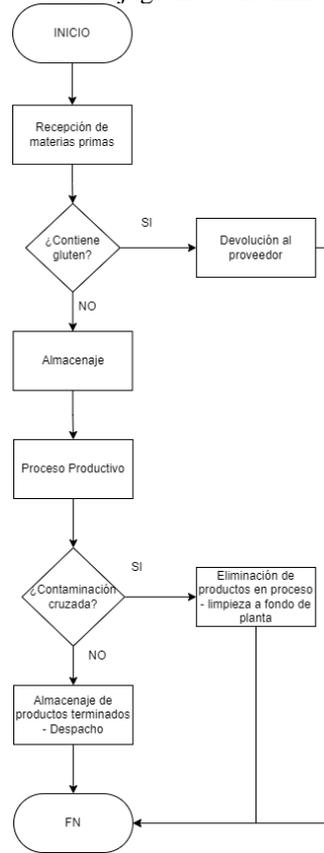
Peligro	Puntos de control	Frecuencia	Responsable	Acciones ante el no cumplimiento
Contaminación cruzada	- En la recepción de materias primas, controlar que todas sean libres de gluten. - Higienización previa al ingreso a la planta de producción	- Cada vez que llegue materia prima a la planta. - Todos los días previo al ingreso del turno de trabajo de los operarios. En caso de ingresar otra persona deberá cumplir el mismo requisito. Además, no se podrá ingresar a la empresa con alimentos que no sean libres de gluten.	- El responsable de controlar la materia prima es el encargado de depósito de MP. - Cada persona que ingresa a la planta es responsable de higienizarse previamente. Todos serán capacitados por el encargado de calidad, seguridad e higiene en el momento de inicio de la relación laboral	- Si alguna materia prima no cumple con el requisito de ser libre de gluten será devuelta al proveedor correspondiente. - En caso de que se genere la contaminación cruzada, los productos que estén en proceso en ese momento serán descartados y la planta será limpiada a fondo.
Vencimiento	- Control de fecha de vencimiento: se utilizará el sistema FIFO (primero entrado, primero salido) para la utilización de las materias primas, además, se cargarán en el sistema todos los productos con sus fechas de caducidad, el cual activará una alarma cuando el producto esté a 15 días de su fecha límite.	- Cada vez que ingrese materia prima se controlará la fecha de vencimiento y se cargará la misma al sistema, en cuanto al almacenamiento, se guardará de tal forma que quede para ser utilizada última.	- En este proceso el responsable también es el encargado de depósito de materias primas.	- Si alguna materia prima alcanza su fecha de vencimiento será descartada.
Cadena de frío	- Los productos que necesitan refrigeración se almacenarán en una cámara frigorífica. El rango de temperatura aceptado es entre - 2°C y 5°C. Se mantendrá la	- Todos los días se deberá controlar que la cámara esté dentro de las temperaturas antes mencionadas	- El responsable de verificar la temperatura es el encargado de depósito de materias primas y en caso de que ocurriera algún inconveniente deberá intervenir el encargado de	- Si los productos pierden la cadena de frío serán descartados.

¹²⁰ Elaboración propia en base al desarrollo del proyecto

	temperatura entre - 2°C y 3°C, si la cámara llega a los 3.5°C disparará una alarma para que se pueda solucionar el problema sin llegar a los 5°C		mantenimiento	
Humedad	- La humedad del almacén de materias primas deberá ser controlada, para lo cual se contará con un higrómetro (marca la humedad). La humedad requerida es de entre 15 y 20 %, por lo tanto, se mantendrá entre 15 y 17%%, disparándose una alarma cuando el nivel llegue a 17.5%, para poder actuar dentro de los niveles aceptados. Para controlar el nivel de humedad se contará con un deshumificador.	- Todos los días se deberá controlar el nivel de humedad del almacén.	- El responsable de verificar el nivel de humedad es el encargado de depósito de materias primas, si ocurriera algún inconveniente, deberá intervenir el encargado de mantenimiento.	- En caso de que el nivel de humedad supere el 20%, se controlará la humedad de los granos de maní, que debe estar entre 8 y 10%, si es mayor, se descartará el producto.
Detección de metales	- Una vez pelado, el maní pasará por una máquina detectora de metales, a fin de evitar que algún cuerpo extraño quede en el producto	- Este proceso se realiza todos los días dentro de la producción.	- Los encargados de detener la producción y dar aviso al gerente de producción son los operarios que se encuentran en ese sector	- En caso de que se detecte algún cuerpo extraño se eliminará todo el producto que sea necesario.

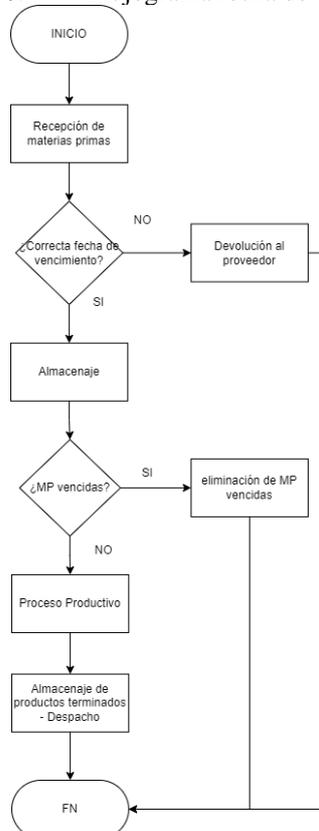
Fuente: elaboración propia

Ilustración 59. Flujograma contaminación cruzada



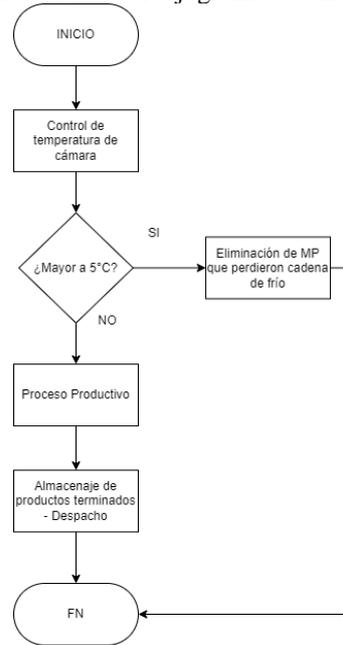
Fuente: elaboración propia

Ilustración 60. Flujograma fecha de vencimiento



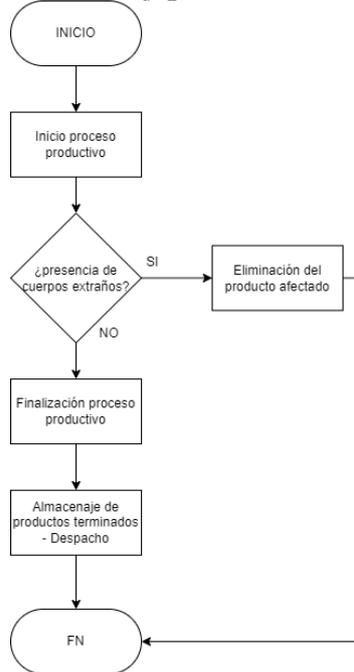
Fuente: elaboración propia

Ilustración 61. Flujograma cadena de frío



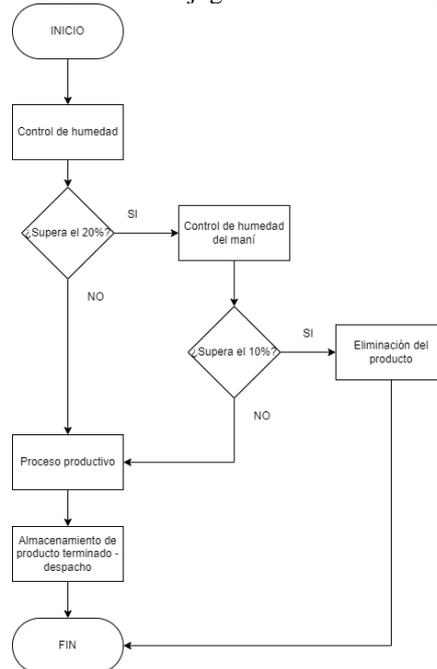
Fuente: elaboración propia

Ilustración 62. Flujograma detección de metales



Fuente: elaboración propia

Ilustración 63. Flujograma control de humedad



Fuente: elaboración propia

6.5. Normas de Inocuidad Alimentaria

La empresa pretende demostrar la inocuidad de los alimentos y generar confianza en sus consumidores a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y Food Safety System Certification – FSSC 22000, reconocido por GSFI (Global Food Safety Initiative, es la Iniciativa mundial de Seguridad Alimentaria).¹²¹

6.5.1. Buenas Prácticas de Manufactura¹²²

Las BPM son una herramienta para la obtención de productos seguros que se basa en la higiene y la forma de manipulación.

Las incumbencias de las BPM son:

- Materias primas: Su calidad y almacenaje debe ser el óptimo para que no afecte el producto final.
- Establecimientos: Hay que tener en cuenta dos ejes: estructura e higiene. En cuanto a estructura, la ubicación debe ser en un lugar que no sea inundable y la estructura del edificio debe ser sólida, con las condiciones sanitarias adecuadas; que permitan realizar las operaciones de forma higiénica desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto final. En cuanto a la higiene, se debe garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y del edificio.

¹²¹ IRAM (2022). Certificación: Inocuidad alimentaria. Recuperado de: <https://www.iram.org.ar/servicio/inocuidad-alimentaria/>

¹²² Alimentos Argentinos (2022). Buenas prácticas de manufactura (BPM). Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_conceptos_2002.pdf

- Personal: Todas las personas que manipulen los alimentos deben ser capacitadas sobre hábitos de manipulación higiénica. Se debe controlar la salud de estos trabajadores de forma periódica, a fin de evitar contagio de enfermedades. Además, ellos deben realizar lavado de manos constantemente y no pueden comer, beber, fumar, etc, dentro del lugar de trabajo.
- Higiene en la elaboración: Para este punto hay que considerar varios aspectos, que la materia prima esté en buen estado, prevenir la contaminación cruzada entre sectores y/o de materias primas sanas con materias primas en mal estado, asegurar que el agua que se utiliza sea potable, emplear personas capacitadas para la elaboración, utilizar envases que se encuentren en perfecto estado y documentar todos los procesos.
- Almacenamiento y transporte de Materias Primas y Producto Final: Las condiciones, tanto de almacenaje como de transporte, deben ser óptimas, de forma tal que impidan la propagación de microorganismos y la contaminación.
- Control de Procesos en la Producción: Se deben efectuar controles que permitan detectar la presencia de agentes contaminantes de cualquier índole.
- Documentación: Se debe tener por escrito y de forma detallada cada aspecto que tenga que ver con la producción.

6.5.2. Food Safety System Certification – FSSC 22000

FSSC 22000 es un esquema de certificación para sistemas de gestión de seguridad alimentaria basado en las normas ISO 22000:2018, cuyo principal objetivo es asegurar que no existen eslabones débiles en el proceso, realizando un control adecuado en cada una de las partes intervinientes.

El esquema es reconocido por GFSI (Global Food Safety Initiative, es la Iniciativa mundial de Seguridad Alimentaria), quien realiza una evaluación comparativa entre diferentes esquemas o normas orientados a la seguridad alimentaria en diferentes partes de la cadena de suministro, con el objetivo de garantizar la confianza en la provisión de alimentos inocuos para los consumidores en todo el mundo.

Algunos de los beneficios que se pretenden obtener a partir de la certificación de este esquema son:

- Mejora de los procesos, sobre la seguridad alimentaria, reduciendo los riesgos para la salud de los consumidores y de incidentes.
- Aumento de la confianza en la cadena de suministro, mejorando la comunicación hacia consumidores y clientes, y desde proveedores.

- Reconocimiento en diferentes mercados a nivel mundial ¹²³

¹²³ Normas ISO (2022). ISO 22000 seguridad alimentaria. Recuperado de: <https://www.normas-iso.com/iso-22000/>

7. Estudio Económico

7.1. Inversiones

En este apartado se detallarán los recursos y costos en que deberá incurrir la empresa para desarrollar sus actividades.

7.1.1. Costo de infraestructura

Tabla 91. Costo de infraestructura

COSTO DE INFRAESTRUCTURA			
	m2	Costo unitario	Costo total
Terreno	6816	\$ 9.659	\$ 65.832.336
Edificación planta (baños incluidos)	1034	\$ 80.145	\$ 82.869.930
Edificación oficinas (baños incluidos)	592	\$ 82.406	\$ 48.784.056
TOTAL			\$ 197.486.322
El precio de la construcción incluye la instalación de agua, electricidad y gas			

Fuente: elaboración propia

7.1.2. Costo de muebles y útiles

Tabla 92. Costo muebles y útiles

COSTO MUEBLES Y ÚTILES			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Locker 2 puertas	7	\$ 50.553	\$ 353.871
Heladera	2	\$ 123.300	\$ 246.600
Juego mesa y sillas comedor	2	\$ 45.827	\$ 91.653
Pava eléctrica	3	\$ 7.809	\$ 23.427
Matafuegos	10	\$ 16.851	\$ 168.510
Microondas	3	\$ 30.414	\$ 91.242
Escritorios planta productiva	3	\$ 20.550	\$ 61.650
Escritorios oficinas	12	\$ 75.830	\$ 909.954
Sillas de oficina con ruedas	20	\$ 25.688	\$ 513.750
Sillas de oficina sin ruedas (juego x4)	3	\$ 23.427	\$ 70.281
Muebles para archivo	5	\$ 39.867	\$ 199.335
Mesa sala de reuniones	1	\$ 41.306	\$ 41.306
Sofá doble sala de espera	2	\$ 38.634	\$ 77.268
Sofá individual sala de espera	2	\$ 23.427	\$ 46.854
Aire acondicionado	5	\$ 146.933	\$ 734.663
Ventiladores	3	\$ 35.141	\$ 105.422
Computadoras	15	\$ 99.873	\$ 1.498.095
Impresoras	15	\$ 20.345	\$ 305.168
Fotocopiadoras	4	\$ 70.487	\$ 281.946
Teléfonos celulares	15	\$ 70.487	\$ 1.057.298
Caja fuerte	2	\$ 55.074	\$ 110.148
TOTAL			\$ 6.988.439

Fuente: elaboración propia

7.1.3. Costo de máquinas y equipos

Tabla 93. Costo máquinas y equipos

COSTO MÁQUINAS Y EQUIPOS			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Cámara frigorífica	1	\$ 1.155.732	\$ 1.155.732
Horno	3	\$ 924.750	\$ 2.774.250
Peladora	3	\$ 204.473	\$ 613.418
Balanza de piso	4	\$ 452.100	\$ 1.808.400
Balanza de mesa	2	\$ 250.710	\$ 501.420
Molino pasta de maní	1	\$ 616.500	\$ 616.500
Tanque de mezclado	2	\$ 411.000	\$ 822.000

Triturador	1	\$ 143.234	\$ 143.234
Rallador industrial	1	\$ 251.121	\$ 251.121
Paila de mezclado	4	\$ 749.459	\$ 2.997.834
Línea de llenado y etiquetado	1	\$ 1.294.650	\$ 1.294.650
Envasadora automática	1	\$ 5.343.000	\$ 5.343.000
Palletizadora automática	1	\$ 443.880	\$ 443.880
Cinta transportadora	40	\$ 195.225	\$ 7.809.000
Autoelevador	1	\$ 8.425.500	\$ 8.425.500
Detector de metales	1	\$ 657.600	\$ 657.600
Mesas de metal	4	\$ 23.427	\$ 93.708
Estanterías	92	\$ 19.317	\$ 1.777.164
Racks penetrables	20	\$ 11.919	\$ 238.380
Encintadora	2	\$ 2.558	\$ 5.117
TOTAL			\$ 37.771.907

Fuente: elaboración propia

7.1.4. Inversión total

Tabla 94. Inversión total

INVERSIÓN INICIAL	
Infraestructura	\$ 197.486.322
Muebles y Útiles	\$ 6.988.439
Máquinas y Equipos	\$ 37.771.907
TOTAL	\$ 242.246.667

Fuente: elaboración propia

7.2. Amortizaciones

Para realizar el cálculo de las amortizaciones se consideran los siguientes años de vida útil para cada bien:

Tabla 95. Vida útil

Bien de uso	Vida útil	% de amort
Equipos de computación	3 años	33,33%
Instalaciones	10 años	10%
Maquinarias	10 años	10%
Muebles y útiles	10 años	10%
Inmuebles	50 años	2%

Fuente: elaboración propia

7.2.1. Amortizaciones de infraestructura

Tabla 96. Amortización de infraestructura

AMORTIZACIÓN INFRAESTRUCTURA (sin terreno)			
Costo	Vida Útil (años)	% amort anual	Valor amort anual
\$ 131.653.986	50	2%	\$ 2.633.080

Fuente: elaboración propia

7.2.2. Amortizaciones de muebles y útiles

Tabla 97. Amortización muebles y útiles

AMORTIZACIÓN MUEBLES Y ÚTILES				
Descripción	Costo	Vida Útil (años)	% amort anual	Valor amort anual
Locker 2 puertas	\$ 353.871	10	10%	\$ 35.387
Heladera	\$ 246.600	10	10%	\$ 24.660
Juego mesa y sillas comedor	\$ 91.653	10	10%	\$ 9.165
Pava eléctrica	\$ 23.427	10	10%	\$ 2.343
Matafuegos	\$ 168.510	10	10%	\$ 16.851
Microondas	\$ 91.242	10	10%	\$ 9.124
Escritorios planta productiva	\$ 61.650	10	10%	\$ 6.165
Escritorios oficinas	\$ 909.954	10	10%	\$ 90.995
Sillas de oficina con ruedas	\$ 513.750	10	10%	\$ 51.375

Sillas de oficina sin ruedas (juego x4)	\$ 70.281	10	10%	\$ 7.028
Muebles para archivo	\$ 199.335	10	10%	\$ 19.934
Mesa sala de reuniones	\$ 41.306	10	10%	\$ 4.131
Sofá doble sala de espera	\$ 77.268	10	10%	\$ 7.727
Sofá individual sala de espera	\$ 46.854	10	10%	\$ 4.685
Aire acondicionado	\$ 734.663	10	10%	\$ 73.466
Ventiladores	\$ 105.422	10	10%	\$ 10.542
Computadoras	\$ 1.498.095	3	33,33%	\$ 499.315
Impresoras	\$ 305.168	3	33,33%	\$ 101.712
Fotocopiadoras	\$ 281.946	3	33,33%	\$ 93.973
Teléfonos celulares	\$ 1.057.298	3	33,33%	\$ 352.397
Caja fuerte	\$ 110.148	10	10%	\$ 11.015
TOTAL				\$ 1.431.990

Fuente: elaboración propia

7.2.3. Amortización de máquinas y equipos

Tabla 98. Amortización máquinas y equipos

AMORTIZACIÓN MÁQUINAS Y EQUIPOS				
Descripción	Costo	Vida Útil (años)	% amort anual	Valor amort anual
Cámara frigorífica	\$ 1.155.732	10	10%	\$ 115.573
Horno	\$ 2.774.250	10	10%	\$ 277.425
Peladora	\$ 613.418	10	10%	\$ 61.342
Balanza de piso	\$ 1.808.400	10	10%	\$ 180.840
Balanza de mesa	\$ 501.420	10	10%	\$ 50.142
Molino pasta de maní	\$ 616.500	10	10%	\$ 61.650
Tanque de mezclado	\$ 822.000	10	10%	\$ 82.200
Triturador	\$ 143.234	10	10%	\$ 14.323
Rallador industrial	\$ 251.121	10	10%	\$ 25.112
Paíla de mezclado	\$ 2.997.834	10	10%	\$ 299.783
Línea de llenado y etiquetado	\$ 1.294.650	10	10%	\$ 129.465
Envasadora automática	\$ 5.343.000	10	10%	\$ 534.300
Palletizadora automática	\$ 443.880	10	10%	\$ 44.388
Cinta transportadora	\$ 7.809.000	10	10%	\$ 780.900
Autoelevador	\$ 8.425.500	10	10%	\$ 842.550
Detector de metales	\$ 657.600	10	10%	\$ 65.760
Mesas de metal	\$ 93.708	10	10%	\$ 9.371
Estanterías	\$ 1.777.164	10	10%	\$ 177.716
Racks penetrables	\$ 238.380	10	10%	\$ 23.838
Encintadora	\$ 5.117	10	10%	\$ 512
TOTAL				\$ 3.777.191

Fuente: elaboración propia

7.2.4. Amortización total anual

Tabla 99. Amortización total anual

AMORTIZACIÓN TOTAL ANUAL	
Amortización infraestructura (USD) (sin terreno)	\$ 2.633.080
Amortización muebles y útiles (USD)	\$ 1.431.990
Amortización máquinas y equipos (USD)	\$ 3.777.191
TOTAL	\$ 7.842.261

Fuente: elaboración propia

7.3. Costos de materias primas e insumos

7.3.1. Costo de materias primas

Tabla 100. Costo de materias primas

COSTOS MATERIAS PRIMAS			
Materia prima	Costo	Cantidad mensual	Costo mensual
Maní confitería crudo: Big bag x 1250 kg	\$ 278.070	56	\$ 15.571.935
Aceite de girasol: bidon x 19.2 litros	\$ 9.338	28	\$ 261.462

Sal: bolsa x 50 kg	\$ 951	36	\$ 34.253
Bicarbonato de sodio: bolsa x 25 kg	\$ 9.946	12	\$ 119.354
Azúcar: bolsa x 50 kg	\$ 10.485	22	\$ 230.661
Harina de arroz: bolsa x 25 kg	\$ 5.123	204	\$ 1.045.115
Queso reggianito: horma x 7 kg	\$ 3.058	110	\$ 336.362
Jamón cocido: pieza x 6 kg	\$ 2.614	128	\$ 334.587
Almendras: bolsa x 10 kg	\$ 3.865	54	\$ 208.735
Nueces: bolsa x 10 kg	\$ 1.778	54	\$ 95.989
Cacao: bolsa x 25 kg	\$ 6.825	22	\$ 150.142
Chips de chocolate negro: bolsa x 5 kg	\$ 1.293	108	\$ 139.600
COSTO MENSUAL MATERIA PRIMA			\$ 18.528.196

Fuente: elaboración propia

7.3.2. Costo de insumos

Tabla 101. Costo de insumos

COSTOS INSUMOS			
Insumos	Costo	Cantidad mensual	Costo mensual
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 1500 cc	\$ 62.678	36	\$ 2.256.390
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 360 cc	\$ 11.303	270	\$ 3.051.675
Frascos de vidrio con tapa de metal 100 x 250 cc	\$ 11.303	432	\$ 4.882.680
Flow pack 20 cm ancho rollo x 100 mts	\$ 8.066	31	\$ 250.042
Flow pack 15 cm ancho rollo x 100 mts	\$ 6.161	84	\$ 517.515
Flow pack 10 cm ancho rollo x 200 mts	\$ 9.741	117	\$ 1.139.662
Flow pack 8 cm ancho rollo x 100 mts	\$ 4.585	5	\$ 22.924
Cajas de cartón corrugado x 1000 u (40x30x30 cm)	\$ 223.109	5	\$ 1.115.546
Cinta de embalaje pack x 36 u x 100 m c/u	\$ 13.070	2	\$ 26.140
Pallets de madera (unidad)	\$ 2.577	115	\$ 296.352
Film stretch 50 cm ancho x 350 m largo	\$ 3.138	22	\$ 69.036
COSTO MENSUAL INSUMOS			\$ 13.627.961

Fuente: elaboración propia

7.3.3. Costo materias primas e insumos

Tabla 102. Costo materias primas e insumos

COSTO MENSUAL MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
Costo mensual materias primas	\$ 18.528.196
Costo mensual insumos	\$ 13.627.961
TOTAL	\$ 32.156.157

Fuente: elaboración propia

7.4. Costo de energía eléctrica

Para calcular el costo de energía eléctrica se realizó el cálculo del consumo en kw de la planta y de las oficinas. A la suma de ambos se le aplica un factor de simultaneidad del 85%, lo que determina los kw necesarios para trabajar y, por lo tanto, a contratar.

7.4.1. Consumo en Kw/h sector productivo

Tabla 103. Consumo en Kw/h sector productivo

Consumo en Kw/h sector productivo (máquinas, equipos y luminarias)												
Máquinas y equipos	Potencia (kw)	Cantidad	Total	Hs de uso semanales	Consumo semanal	Consumo mensual	Hs de uso hora pico	Hs de uso hora valle	Hs de uso resto	Consumo hora pico	Consumo hora valle	Consumo resto
Cámara frigorífica	1,12	1	1,12	168	188,16	752,64	150	180	390	156,8	188,16	407,68
Horno	5,5	3	16,5	16,36	269,94	1079,76	0	0	65,44	0	0	1079,76
Peladora	3,7	3	11,1	8,24	91,464	365,856	0	0	32,96	0	0	365,856
Molino pasta de maní	5,5	1	5,5	3	16,5	66	0	0	12	0	0	66
Tanque de mezclado	1,5	2	3	1,29	3,87	15,48	0	0	5,16	0	0	15,48
Triturador	2,25	1	2,25	0,92	2,07	8,28	0	0	3,68	0	0	8,28
Rallador industrial	0,46	1	0,46	0,5	0,23	0,92	0	0	2	0	0	0,92
Paila de mezclado	0,75	4	3	1,52	4,56	18,24	0	0	6,08	0	0	18,24
Línea de llenado y etiquetado	1,8	1	1,8	10,4	18,72	74,88	0	0	41,6	0	0	74,88
Envasadora automática	5	1	5	7,64	38,2	152,8	0	0	30,56	0	0	152,8
Palletizadora automática	1,5	1	1,5	1,17	1,755	7,02	0	0	4,68	0	0	7,02
Cinta transportadora	1,5	40	60	40	2400	9600	0	0	160	0	0	9600
Detector de metales	0,12	1	0,12	10	1,2	4,8	0	0	40	0	0	4,8
Luminaria	0,048	46	2,208	40	88,32	353,28	0	0	160	0	0	353,28
Subtotal	30,748	106	113,558	309,04	3124,989	12499,956	150	180	954,16	156,8	188,16	12154,996

Fuente: elaboración propia

7.4.2. Consumo en Kw/h sector oficinas y exterior

Tabla 104. Consumo en Kw/h sector oficinas y exterior

Consumo en Kw/h sector oficinas y exterior												
Item	Potencia (kw)	Cantidad	Total	Hs de uso semanales	Consumo semanal	Consumo mensual	Hs de uso hora pico	Hs de uso hora valle	Hs de uso resto	Consumo hora pico	Consumo hora valle	Consumo resto
Heladera	0,075	2	0,15	168	25,2	100,8	150	180	390	21	25,2	54,6
Pava eléctrica	2	3	6	10	60	240	0	0	40	0	0	240
Aire acondicionado	1,6	5	8	20	160	640	0	0	80	0	0	640
Ventiladores	0,06	3	0,18	30	5,4	21,6	0	0	120	0	0	21,6
Computadoras	0,25	15	3,75	40	150	600	0	0	160	0	0	600
Impresoras	0,019	15	0,285	20	5,7	22,8	0	0	80	0	0	22,8
Fotocopadoras	0,03	4	0,12	15	1,8	7,2	0	0	60	0	0	7,2
Luminaria oficinas	0,048	33	1,584	40	63,36	253,44	0	0	160	0	0	253,44
Luminaria exterior	0,03	33	0,99	84	83,16	332,64	120	180	60	110,88	166,32	55,44
Subtotal	4,112	113	21,059	427	554,62	2218,48	270	360	1150	131,88	191,52	1895,08
TOTAL	34,86	219	134,617	736,04	3679,609	14718,436	420	540	2104,16	288,68	379,68	14050,076

Fuente: elaboración propia

7.4.3. Potencia total en kw a contratar

Tabla 105. Potencia total en kw a contratar

POTENCIA TOTAL EN KW A CONTRATAR	
Potencia total en kw	134,617
Factor de simultaneidad	0,85
Potencia necesaria	114,42445
Potencia a contratar	135

Fuente: elaboración propia

7.4.4. Costo Energía Eléctrica¹²⁴

Para realizar el cálculo de costo de la energía eléctrica se utilizó el cuadro tarifario de EPEC (Empresa Provincial de Energía de Córdoba), tarifa N° 3 -grandes consumos, baja tensión.

Tabla 106. Costo energía eléctrica

COSTO ENERGÍA ELÉCTRICA			
Descripción	Cantidad	Importe unitario	Importe total
Consumo en hs punta	264,75	\$ 1.972	\$ 522.059
Consumo en hs fuera de punta	8829,9056	\$ 1.502	\$ 13.259.973
Consumo en hs pico	264,75	\$ 11	\$ 2.793
Consumo en hs valle	317,7	\$ 10	\$ 3.255
Consumo en hs resto	8512,2056	\$ 10	\$ 88.500
Subtotal mensual			\$ 13.876.581
TOTAL ANUAL			\$ 166.518.972

Fuente: elaboración propia

7.5. Costo salarial

En este apartado se calculan los días laborales netos, las cargas sociales y aportes patronales, para obtener finalmente el costo de la mano de obra.

7.5.1. Días laborales netos

Tabla 107. Días laborales netos

Días teóricos laborales	
Días totales del año	365
Sábados y domingos	104
Días hábiles teóricos	261
Ausencias pagas	
Vacaciones	14
Licencia por enfermedad	6
Licencias especiales	4
Feridos nacionales	19
Feridos imprevistos	2
Total de ausencias	45
DIAS NETOS LABORALES	216

Fuente: elaboración propia

7.5.2. Aportes patronales

Tabla 108. Aportes patronales

Aportes patronales	
Jubilación (Ley 24.241)	16%
PAMI (Ley 19.032)	2%
Obra Social	6%

¹²⁴ EPEC (2022). Tarifa N° - grandes consumos. Recuperado de: https://www.epec.com.ar/docs/cuadro-tarifario/tarifa_n3c20221101.pdf

Fondo Nacional de Empleo (Ley 24.013)	1,50%
Seguro de vida obligatorio	0,03%
Total aportes patronales	25,53%

Fuente: elaboración propia

7.5.3. Retenciones al empleado

Tabla 109. Retenciones al empleado

Retenciones al empleado	
Jubilación (Ley 24.241)	11%
PAMI (Ley 19.032)	3%
Obra Social	3%
Total retenciones empleado	17%

Fuente: elaboración propia

7.5.4. Cargas Sociales

Tabla 110. Cargas sociales

Cargas Sociales		
Item	Porcentaje	
Jornal		100%
Vacaciones	7%	
Licencia por enfermedad	3%	
Licencias especiales	2%	
Feridos nacionales	9%	
Feridos imprevistos	1%	
Total ausencias pagas		22%
Subtotal		122%
Sac	8,33%	10,00%
Subtotal		132%
Aportes patronales	25,53%	32,00%
Subtotal		164%
Despido	5%	6,10%
Ropa de trabajo	4%	4,88%
Total		175%
Menos jornal básico		100%
Total cargas sociales		75%

Fuente: elaboración propia

7.5.5. Costo mano de obra

Tabla 111. Costo mano de obra

Costo mano de obra							
Puesto	Cant.	Sueldo Bruto	Extra empresa	Cargas Sociales (75%)	Costo Total	Retenciones empleado (17%)	Sueldo neto
Gerente de Producción	1	\$ 335.000	\$ 50.000	\$ 288.750	\$ 673.750	\$ 56.950	\$ 328.050
Gerente de Comercialización	1	\$ 335.000	\$ 50.000	\$ 288.750	\$ 673.750	\$ 56.950	\$ 328.050
Gerente de Finanzas	1	\$ 335.000	\$ 50.000	\$ 288.750	\$ 673.750	\$ 56.950	\$ 328.050
Encargado de Calidad, Seg e Hig	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Encargado de Depósito	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Encargado de Mantenimiento	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Encargado de Compras	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Vendedores	4	\$ 1.000.000	\$ 140.000	\$ 855.000	\$ 1.995.000	\$ 170.000	\$ 970.000
Encargado de Marketing y Diseño	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Tesorero	1	\$ 250.000	\$ 35.000	\$ 213.750	\$ 498.750	\$ 42.500	\$ 242.500
Operarios	20	\$ 3.740.000	\$ 500.000	\$ 3.180.000	\$ 7.420.000	\$ 635.800	\$ 3.604.200
Costo mano de obra total mensual							\$ 14.428.750
Costo total mano de obra anual							\$ 173.145.000

Fuente: elaboración propia

7.6. Costo de distribución

Tabla 112. Costo de distribución

Costos de distribución		
Provincia destino	Costo semanal	Costo mensual
Buenos Aires	\$ 35.796	\$ 143.185
Córdoba	\$ 12.087	\$ 48.348
Entre Ríos y Santa Fe	\$ 35.796	\$ 143.184
Total	\$ 83.679	\$ 334.717

Fuente: elaboración propia

7.7. Costo de publicidad y promoción

Tabla 113. Costo de publicidad y promoción

Costos de publicidad y promoción (mensual)	
Canal	Costo
Facebook	\$ 57.540
Instagram	\$ 49.937
Google Ads	\$ 57.129
Total mensual	\$ 164.606

Fuente: elaboración propia

7.8. Otros costos

Tabla 114. Otros costos

Otros costos (mensuales)	
Licencia Software	\$ 45.210
Gastos varios	\$ 61.650
Teléfono e Internet	\$ 63.705
Total mensual	\$ 170.565

Fuente: elaboración propia

7.9. Determinación de costos fijos y variables, totales y unitarios

Para prorratear los costos mensuales a cada producto, se toma la proporción correspondiente a la producción de cada uno, que, como se detalló en etapa de producto, es la siguiente:

- Pasta de maní: 40%. Dentro de la pasta de maní la participación de los sabores será la siguiente: 30% clásica, 30% crocante, 10% con almendras, 10% con cacao, 10% con chips y 10% con nuez. Dentro de cada sabor los tamaños se repartirán de la siguiente manera: 40% de 250 gr, 40% de 400 gr y 20% de 1,5 kg.
- Maní pelado y tostado sin sal: 30%
- Maní pelado y tostado con sal: 15%
- Maní crocante salado: 15%, en partes iguales para los dos sabores (jamón y queso)

La participación de los diferentes tamaños para el maní pelado y tostado sin sal, el maní tostado y pelado con sal y el maní crocante será: 32% de 100 gr, 36% de 250 gr, 20% de 500 gr y 12% de 1kg.

7.9.1. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.

Tabla 115. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.
Costos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.

Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 22,2	\$ 1.441.516	\$ 17.298.195
Subtotal			\$ 1.441.516	\$ 17.298.195
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 498.624	\$ 5.983.488
Insumos				
Flow pack		\$ 5,5	\$ 356.649	\$ 4.279.792
Cajas de cartón corrugado		\$ 1,4	\$ 87.682	\$ 1.052.183
Cinta de embalaje		\$ 0,0	\$ 1.998	\$ 23.970
Pallets de madera		\$ 0,4	\$ 25.770	\$ 309.236
Film stretch		\$ 0,1	\$ 5.917	\$ 71.008
Subtotal			\$ 478.016	\$ 5.736.190
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 635.971	\$ 7.631.653
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 62.738	\$ 752.857
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 1.332.152	\$ 15.985.821
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 79	\$ 944
Córdoba			\$ 27	\$ 319
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 79	\$ 944
Subtotal			\$ 184	\$ 2.207
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 5.524	\$ 66.286
Instagram			\$ 4.794	\$ 57.527
Google Ads			\$ 5.484	\$ 65.813
Subtotal			\$ 15.802	\$ 189.626
Otros costos				
Licencia Software			\$ 4.340	\$ 52.082
Gastos varios			\$ 5.918	\$ 71.021
Teléfono e Internet			\$ 6.116	\$ 73.388
Subtotal			\$ 16.374	\$ 196.491
TOTAL			\$ 4.481.377	\$ 53.776.528

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.

Tabla 116. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 100 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal 100 gr.		
Unidades producidas	\$ 64.800	\$ 777.600
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 1.229.510	\$ 14.754.115
Costo unitario fijo	\$ 19	\$ 19
Costo total variable	\$ 3.251.868	\$ 39.022.413
Costo unitario variable	\$ 50	\$ 50
Costo Total	\$ 4.481.377	\$ 53.776.528
Costo unitario total	\$ 69	\$ 69

Fuente: elaboración propia

7.9.2. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.

Tabla 117. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.
Costos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.

Materias Primas	
------------------------	--

Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 57,39	\$ 1.673.600	\$ 20.083.205
Subtotal			\$ 1.673.600	\$ 20.083.205
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 560.952	\$ 6.731.424
Insumos				
Flow pack		\$ 9,74	\$ 284.039	\$ 3.408.466
Cajas de cartón corrugado		\$ 3,28	\$ 95.714	\$ 1.148.567
Cinta de embalaje		\$ 0,07	\$ 2.180	\$ 26.166
Pallets de madera		\$ 0,97	\$ 28.347	\$ 340.160
Film stretch		\$ 0,22	\$ 6.509	\$ 78.109
Subtotal			\$ 416.789	\$ 5.001.467
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 715.467	\$ 8.585.610
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 70.580	\$ 846.964
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 1.498.671	\$ 17.984.049
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 88	\$ 1.062
Córdoba			\$ 30	\$ 359
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 88	\$ 1.062
Subtotal			\$ 207	\$ 2.482
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 6.214	\$ 74.572
Instagram			\$ 5.393	\$ 64.718
Google Ads			\$ 6.170	\$ 74.039
Subtotal			\$ 17.777	\$ 213.329
Otros costos				
Licencia Software			\$ 4.883	\$ 58.592
Gastos varios			\$ 6.658	\$ 79.898
Teléfono e Internet			\$ 6.880	\$ 82.562
Subtotal			\$ 18.421	\$ 221.052
TOTAL			\$ 4.972.465	\$ 59.669.582

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.

Tabla 118. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 29.160	\$ 349.920
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 1.383.198	\$ 16.598.379
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 3.589.267	\$ 43.071.203
Costo unitario variable	\$ 123	\$ 123
Costo Total	\$ 4.972.465	\$ 59.669.582
Costo unitario total	\$ 171	\$ 171

Fuente: elaboración propia

7.9.3. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.

Tabla 119. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.

Costos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 114,79	\$ 929.778	\$ 11.157.336
Subtotal			\$ 929.778	\$ 11.157.336

Mano de obra directa			
Subtotal		\$ 311.640	\$ 3.739.680
Insumos			
Flow pack	\$ 15,40	\$ 124.758	\$ 1.497.096
Cajas de cartón corrugado	\$ 9,28	\$ 75.188	\$ 902.254
Cinta de embalaje	\$ 0,21	\$ 1.713	\$ 20.554
Pallets de madera	\$ 2,86	\$ 23.193	\$ 278.313
Film stretch	\$ 0,66	\$ 5.326	\$ 63.907
Subtotal		\$ 230.177	\$ 2.762.125
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 397.482	\$ 4.769.783
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 39.211	\$ 470.536
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 832.595	\$ 9.991.138
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 49	\$ 590
Córdoba		\$ 17	\$ 199
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 49	\$ 590
Subtotal		\$ 115	\$ 1.379
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 3.452	\$ 41.429
Instagram		\$ 2.996	\$ 35.954
Google Ads		\$ 3.428	\$ 41.133
Subtotal		\$ 9.876	\$ 118.516
Otros costos			
Licencia Software		\$ 2.713	\$ 32.551
Gastos varios		\$ 3.699	\$ 44.388
Teléfono e Internet		\$ 3.822	\$ 45.868
Subtotal		\$ 10.234	\$ 122.807
TOTAL		\$ 2.761.108	\$ 33.133.300

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.

Tabla 120. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 500 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal 500 gr.		
Unidades producidas	\$ 8.100	\$ 97.200
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 768.443	\$ 9.221.322
Costo unitario fijo	\$ 95	\$ 95
Costo total variable	\$ 1.992.665	\$ 23.911.978
Costo unitario variable	\$ 246	\$ 246
Costo Total	\$ 2.761.108	\$ 33.133.300
Costo unitario total	\$ 341	\$ 341

Fuente: elaboración propia

7.9.4. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.

Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.

Tabla 121. Estado de costos maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.

Costos maní pelado y tostado sin sal 1 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 229,57	\$ 557.867	\$ 6.694.402
Subtotal			\$ 557.867	\$ 6.694.402
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 186.984	\$ 2.243.808
Insumos				

Flow pack	\$ 28,30	\$ 68.772	\$ 825.266
Cajas de cartón corrugado	\$ 18,55	\$ 45.068	\$ 540.817
Cinta de embalaje	\$ 0,42	\$ 1.027	\$ 12.320
Pallets de madera	\$ 5,30	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch	\$ 1,22	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal		\$ 130.711	\$ 1.568.526
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 238.489	\$ 2.861.870
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 23.527	\$ 282.321
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 499.557	\$ 5.994.683
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 29	\$ 354
Córdoba		\$ 10	\$ 120
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 29	\$ 354
Subtotal		\$ 69	\$ 827
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 2.071	\$ 24.857
Instagram		\$ 1.798	\$ 21.573
Google Ads		\$ 2.057	\$ 24.680
Subtotal		\$ 5.926	\$ 71.110
Otros costos			
Licencia Software		\$ 1.628	\$ 19.531
Gastos varios		\$ 2.219	\$ 26.633
Teléfono e Internet		\$ 2.293	\$ 27.521
Subtotal		\$ 6.140	\$ 73.684
TOTAL		\$ 1.649.269	\$ 19.791.231

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 1kg.

Tabla 122. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal – 1 kg.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado sin sal 1 kg		
Unidades producidas	\$ 2.430	\$ 29.160
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 461.066	\$ 5.532.793
Costo unitario fijo	\$ 190	\$ 190
Costo total variable	\$ 1.188.203	\$ 14.258.438
Costo unitario variable	\$ 489	\$ 489
Costo Total	\$ 1.649.269	\$ 19.791.231
Costo unitario total	\$ 679	\$ 679

Fuente: elaboración propia

7.9.5. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 100 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 100 gr.

Tabla 123. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 100 gr.

Costos maní pelado y tostado con sal 100 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg/l	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 20,0	\$ 648.682	\$ 7.784.188
Aceite de girasol	\$ 486,4	\$ 2,4	\$ 78.789	\$ 945.464
Sal	\$ 19,0	\$ 0,2	\$ 6.165	\$ 73.986
Subtotal			\$ 733.637	\$ 8.803.638
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 249.312	\$ 2.991.744
Insumos				
Flow pack		\$ 5,5	\$ 178.325	\$ 2.139.896

Cajas de cartón corrugado	\$ 1,3	\$ 43.729	\$ 524.753
Cinta de embalaje	\$ 0,0	\$ 996	\$ 11.955
Pallets de madera	\$ 0,4	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch	\$ 0,1	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal		\$ 238.894	\$ 2.866.726
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 317.986	\$ 3.815.827
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 31.369	\$ 376.429
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 666.076	\$ 7.992.911
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 39	\$ 472
Córdoba		\$ 13	\$ 159
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 39	\$ 472
Subtotal		\$ 92	\$ 1.103
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 2.762	\$ 33.143
Instagram		\$ 2.397	\$ 28.763
Google Ads		\$ 2.742	\$ 32.906
Subtotal		\$ 7.901	\$ 94.813
Otros costos			
Licencia Software		\$ 2.170	\$ 26.041
Gastos varios		\$ 2.959	\$ 35.510
Teléfono e Internet		\$ 3.058	\$ 36.694
Subtotal		\$ 8.187	\$ 98.245
TOTAL		\$ 2.253.453	\$ 27.041.435

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 100 gr.

Tabla 124. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 100 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal 100 gr.		
Unidades producidas	\$ 32.400	\$ 388.800
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 614.755	\$ 7.377.057
Costo unitario fijo	\$ 19	\$ 19
Costo total variable	\$ 1.638.698	\$ 19.664.378
Costo unitario variable	\$ 51	\$ 51
Costo Total	\$ 2.253.453	\$ 27.041.435
Costo unitario total	\$ 70	\$ 70

Fuente: elaboración propia

7.9.6. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 250 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 250 gr.

Tabla 125. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 250 gr.

Costos maní pelado y tostado con sal 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 50,05	\$ 729.768	\$ 8.757.211
Aceite de girasol	\$ 486,35	\$ 6,08	\$ 88.637	\$ 1.063.647
Sal	\$ 19,03	\$ 0,48	\$ 6.936	\$ 83.234
Subtotal			\$ 729.768	\$ 8.757.211
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 280.476	\$ 3.365.712
Insumos				
Flow pack		\$ 9,74	\$ 142.019	\$ 1.704.233
Cajas de cartón corrugado		\$ 3,27	\$ 47.745	\$ 572.945

Cinta de embalaje	\$ 0,07	\$ 1.088	\$ 13.052
Pallets de madera	\$ 1,06	\$ 15.462	\$ 185.542
Film stretch	\$ 0,24	\$ 3.550	\$ 42.605
Subtotal		\$ 209.865	\$ 2.518.377
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 357.734	\$ 4.292.805
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 35.290	\$ 423.482
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 749.335	\$ 8.992.025
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 44	\$ 531
Córdoba		\$ 15	\$ 179
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 44	\$ 531
Subtotal		\$ 103	\$ 1.241
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 3.107	\$ 37.286
Instagram		\$ 2.697	\$ 32.359
Google Ads		\$ 3.085	\$ 37.020
Subtotal		\$ 8.889	\$ 106.664
Otros costos			
Licencia Software		\$ 2.441	\$ 29.296
Gastos varios		\$ 3.329	\$ 39.949
Teléfono e Internet		\$ 3.440	\$ 41.281
Subtotal		\$ 9.211	\$ 110.526
TOTAL		\$ 2.380.670	\$ 28.568.043

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 250 gr.

Tabla 126. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 14.580	\$ 174.960
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 691.599	\$ 8.299.189
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 1.689.071	\$ 20.268.854
Costo unitario variable	\$ 116	\$ 116
Costo Total	\$ 2.380.670	\$ 28.568.043
Costo unitario total	\$ 163	\$ 163

Fuente: elaboración propia

7.9.7. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 500 gr.

Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 500 gr.

Tabla 127. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 500 gr.

Costos maní pelado y tostado con sal 500 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 100,11	\$ 405.426	\$ 4.865.117
Aceite de girasol	\$ 486,35	\$ 12,16	\$ 49.243	\$ 590.915
Sal	\$ 19,03	\$ 0,95	\$ 3.853	\$ 46.241
Subtotal			\$ 405.426	\$ 4.865.117
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 155.820	\$ 1.869.840
Insumos				
Flow pack		\$ 15,40	\$ 62.379	\$ 748.548
Cajas de cartón corrugado		\$ 9,31	\$ 37.705	\$ 452.466
Cinta de embalaje		\$ 0,21	\$ 859	\$ 10.308

Pallets de madera	\$ 3,18	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch	\$ 0,73	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal		\$ 116.787	\$ 1.401.444
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 198.741	\$ 2.384.892
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 19.606	\$ 235.268
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 416.297	\$ 4.995.569
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 25	\$ 295
Córdoba		\$ 8	\$ 100
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 25	\$ 295
Subtotal		\$ 57	\$ 690
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 1.726	\$ 20.714
Instagram		\$ 1.498	\$ 17.977
Google Ads		\$ 1.714	\$ 20.566
Subtotal		\$ 4.938	\$ 59.258
Otros costos			
Licencia Software		\$ 1.356	\$ 16.276
Gastos varios		\$ 1.850	\$ 22.194
Teléfono e Internet		\$ 1.911	\$ 22.934
Subtotal		\$ 5.117	\$ 61.403
TOTAL		\$ 1.322.790	\$ 15.873.481

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 500 gr.

Tabla 128. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 500 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal 500 gr.		
Unidades producidas	\$ 4.050	\$ 48.600
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 384.222	\$ 4.610.661
Costo unitario fijo	\$ 95	\$ 95
Costo total variable	\$ 938.568	\$ 11.262.820
Costo unitario variable	\$ 232	\$ 232
Costo Total	\$ 1.322.790	\$ 15.873.481
Costo unitario total	\$ 327	\$ 327

Fuente: elaboración propia

7.9.8. Costos totales y unitarios maní pelado y tostado con sal – 1 kg.

Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 1 kg.

Tabla 129. Estado de costos maní pelado y tostado con sal – 1 kg.

Costos maní pelado y tostado con sal 1 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 200,21	\$ 243.256	\$ 2.919.070
Aceite de girasol	\$ 486,35	\$ 24,32	\$ 29.546	\$ 354.549
Sal	\$ 19,03	\$ 1,90	\$ 2.312	\$ 27.745
Subtotal			\$ 243.256	\$ 2.919.070
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 93.492	\$ 1.121.904
Insumos				
Flow pack		\$ 28,30	\$ 34.386	\$ 412.633
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,55	\$ 22.534	\$ 270.408
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 513	\$ 6.160
Pallets de madera		\$ 6,36	\$ 7.731	\$ 92.771

Film stretch	\$ 1,46	\$ 1.775	\$ 21.302
Subtotal		\$ 66.940	\$ 803.275
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 119.245	\$ 1.430.935
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 11.763	\$ 141.161
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 249.778	\$ 2.997.342
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 15	\$ 177
Córdoba		\$ 5	\$ 60
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 15	\$ 177
Subtotal		\$ 34	\$ 414
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 1.036	\$ 12.429
Instagram		\$ 899	\$ 10.786
Google Ads		\$ 1.028	\$ 12.340
Subtotal		\$ 2.963	\$ 35.555
Otros costos			
Licencia Software		\$ 814	\$ 9.765
Gastos varios		\$ 1.110	\$ 13.316
Teléfono e Internet		\$ 1.147	\$ 13.760
Subtotal		\$ 3.070	\$ 36.842
TOTAL		\$ 790.541	\$ 9.486.497

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 1 kg.

Tabla 130. Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal – 1 kg.

Costos unitarios fijos y variables maní pelado y tostado con sal 1 kg		
Unidades producidas	\$ 1.215	\$ 14.580
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 230.533	\$ 2.766.396
Costo unitario fijo	\$ 190	\$ 190
Costo total variable	\$ 560.008	\$ 6.720.101
Costo unitario variable	\$ 461	\$ 461
Costo Total	\$ 790.541	\$ 9.486.497
Costo unitario total	\$ 651	\$ 651

Fuente: elaboración propia

7.9.9. Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 100 gr.

Estado de costos maní crocante sabor queso – 100 gr.

Tabla 131. Estado de costos maní crocante sabor queso – 100 gr.

Costos maní crocante sabor queso 100 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg/l	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 15,6	\$ 252.265	\$ 3.027.184
Sal	\$ 19,0	\$ 0,1	\$ 2.158	\$ 25.895
Bicarbonato de sodio	\$ 397,8	\$ 1,0	\$ 16.113	\$ 193.354
Azúcar	\$ 209,7	\$ 2,2	\$ 35.669	\$ 428.024
Harina de arroz	\$ 204,9	\$ 6,1	\$ 99.593	\$ 1.195.120
Queso reggianito	\$ 436,8	\$ 6,6	\$ 106.151	\$ 1.273.809
Subtotal			\$ 511.949	\$ 6.143.386
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 124.656	\$ 1.495.872
Insumos				
Flow pack		\$ 6,3	\$ 102.600	\$ 1.231.204
Cajas de cartón corrugado		\$ 1,9	\$ 30.120	\$ 361.437

Cinta de embalaje	\$ 0,0	\$ 686	\$ 8.234
Pallets de madera	\$ 0,6	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch	\$ 0,1	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal		\$ 146.081	\$ 1.752.973
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 158.993	\$ 1.907.913
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 15.685	\$ 188.214
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 333.038	\$ 3.996.455
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 20	\$ 236
Córdoba		\$ 7	\$ 80
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 20	\$ 236
Subtotal		\$ 46	\$ 552
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 1.381	\$ 16.572
Instagram		\$ 1.198	\$ 14.382
Google Ads		\$ 1.371	\$ 16.453
Subtotal		\$ 3.951	\$ 47.406
Otros costos			
Licencia Software		\$ 1.085	\$ 13.020
Gastos varios		\$ 1.480	\$ 17.755
Teléfono e Internet		\$ 1.529	\$ 18.347
Subtotal		\$ 4.094	\$ 49.123
TOTAL		\$ 1.298.491	\$ 15.581.895

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 100 gr.

Tabla 132. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 100 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso 100 gr.		
Unidades producidas	\$ 16.200	\$ 194.400
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 307.377	\$ 3.688.529
Costo unitario fijo	\$ 19	\$ 19
Costo total variable	\$ 991.114	\$ 11.893.366
Costo unitario variable	\$ 61	\$ 61
Costo Total	\$ 1.298.491	\$ 15.581.895
Costo unitario total	\$ 80	\$ 80

Fuente: elaboración propia

7.9.10. Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 250 gr.

Estado de costos maní crocante sabor queso – 250 gr.

Tabla 133. Estado de costos maní crocante sabor queso – 250 gr.

Costos maní crocante sabor queso 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 38,93	\$ 283.799	\$ 3.405.582
Sal	\$ 19,03	\$ 0,33	\$ 2.428	\$ 29.132
Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 2,49	\$ 18.127	\$ 217.523
Azúcar	\$ 209,69	\$ 5,50	\$ 40.127	\$ 481.527
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 15,37	\$ 112.043	\$ 1.344.510
Queso reggianito	\$ 436,83	\$ 16,38	\$ 119.420	\$ 1.433.035
Subtotal			\$ 575.942	\$ 6.911.309
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 140.238	\$ 1.682.856
Insumos				

Flow pack	\$ 12,18	\$ 88.762	\$ 1.065.146
Cajas de cartón corrugado	\$ 6,21	\$ 45.291	\$ 543.494
Cinta de embalaje	\$ 0,14	\$ 1.032	\$ 12.381
Pallets de madera	\$ 1,77	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch	\$ 0,41	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal		\$ 150.929	\$ 1.811.144
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 178.867	\$ 2.146.402
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 17.645	\$ 211.741
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 374.668	\$ 4.496.012
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 22	\$ 265
Córdoba		\$ 7	\$ 90
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 22	\$ 265
Subtotal		\$ 52	\$ 621
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 1.554	\$ 18.643
Instagram		\$ 1.348	\$ 16.179
Google Ads		\$ 1.542	\$ 18.510
Subtotal		\$ 4.444	\$ 53.332
Otros costos			
Licencia Software		\$ 1.221	\$ 14.648
Gastos varios		\$ 1.665	\$ 19.975
Teléfono e Internet		\$ 1.720	\$ 20.640
Subtotal		\$ 4.605	\$ 55.263
TOTAL		\$ 1.447.390	\$ 17.368.681

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 250 gr.

Tabla 134. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 7.290	\$ 87.480
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 345.800	\$ 4.149.595
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 1.101.590	\$ 13.219.086
Costo unitario variable	\$ 151	\$ 151
Costo Total	\$ 1.447.390	\$ 17.368.681
Costo unitario total	\$ 199	\$ 199

Fuente: elaboración propia

7.9.11. Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 500 gr.

Estado de costos maní crocante sabor queso – 500 gr.

Tabla 135. Estado de costos maní crocante sabor queso – 500 gr.

Costos maní crocante sabor queso 500 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 157.666	\$ 1.891.990
Sal	\$ 19,03	\$ 0,67	\$ 1.349	\$ 16.184
Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 4,97	\$ 10.071	\$ 120.846
Azúcar	\$ 209,69	\$ 11,01	\$ 22.293	\$ 267.515
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 30,74	\$ 62.246	\$ 746.950
Queso reggianito	\$ 436,83	\$ 32,76	\$ 66.344	\$ 796.130
Subtotal			\$ 319.968	\$ 3.839.616
Mano de obra directa				

Subtotal		\$ 77.910	\$ 934.920
Insumos			
Flow pack	\$ 20,16	\$ 40.833	\$ 490.002
Cajas de cartón corrugado	\$ 13,99	\$ 28.335	\$ 340.019
Cinta de embalaje	\$ 0,32	\$ 646	\$ 7.746
Pallets de madera	\$ 5,09	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch	\$ 1,17	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal		\$ 82.489	\$ 989.864
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 99.370	\$ 1.192.446
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 9.803	\$ 117.634
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 208.149	\$ 2.497.785
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 12	\$ 147
Córdoba		\$ 4	\$ 50
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 12	\$ 147
Subtotal		\$ 29	\$ 345
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 863	\$ 10.357
Instagram		\$ 749	\$ 8.989
Google Ads		\$ 857	\$ 10.283
Subtotal		\$ 2.469	\$ 29.629
Otros costos			
Licencia Software		\$ 678	\$ 8.138
Gastos varios		\$ 925	\$ 11.097
Teléfono e Internet		\$ 956	\$ 11.467
Subtotal		\$ 2.558	\$ 30.702
	TOTAL	\$ 802.745	\$ 9.632.940

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 500 gr.

Tabla 136. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 500 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso 500 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.025	\$ 24.300
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 192.111	\$ 2.305.330
Costo unitario fijo	\$ 95	\$ 95
Costo total variable	\$ 610.634	\$ 7.327.610
Costo unitario variable	\$ 302	\$ 302
Costo Total	\$ 802.745	\$ 9.632.940
Costo unitario total	\$ 396	\$ 396

Fuente: elaboración propia

7.9.12. Costos totales y unitarios maní crocante sabor queso – 1 kg.

Estado de costos maní crocante sabor queso – 1 kg.

Tabla 137. Estado de costos maní crocante sabor queso – 1 kg.

Costos maní crocante sabor queso 1 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 155,72	\$ 94.677	\$ 1.136.128
Sal	\$ 19,03	\$ 1,33	\$ 810	\$ 9.719
Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 9,95	\$ 6.047	\$ 72.567
Azúcar	\$ 209,69	\$ 22,02	\$ 13.387	\$ 160.641
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 61,48	\$ 37.378	\$ 448.539
Queso reggianito	\$ 436,83	\$ 65,53	\$ 39.839	\$ 478.071

Subtotal		\$ 192.139	\$ 2.305.666
Mano de obra directa			
Subtotal		\$ 46.746	\$ 560.952
Insumos			
Flow pack	\$ 29,87	\$ 18.163	\$ 217.958
Cajas de cartón corrugado	\$ 27,89	\$ 16.956	\$ 203.476
Cinta de embalaje	\$ 0,64	\$ 386	\$ 4.635
Pallets de madera	\$ 8,48	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch	\$ 1,95	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal		\$ 41.843	\$ 502.118
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 59.622	\$ 715.467
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 5.882	\$ 70.580
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 124.889	\$ 1.498.671
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 7	\$ 88
Córdoba		\$ 2	\$ 30
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 7	\$ 88
Subtotal		\$ 17	\$ 207
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 518	\$ 6.214
Instagram		\$ 449	\$ 5.393
Google Ads		\$ 514	\$ 6.170
Subtotal		\$ 1.481	\$ 17.777
Otros costos			
Licencia Software		\$ 407	\$ 4.883
Gastos varios		\$ 555	\$ 6.658
Teléfono e Internet		\$ 573	\$ 6.880
Subtotal		\$ 1.535	\$ 18.421
TOTAL		\$ 474.155	\$ 5.689.860

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso – 1 kg.

Tabla 138. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso –1 kg.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor queso 1 kg		
Unidades producidas	\$ 608	\$ 7.296
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 115.267	\$ 1.383.198
Costo unitario fijo	\$ 190	\$ 190
Costo total variable	\$ 358.888	\$ 4.306.661
Costo unitario variable	\$ 590	\$ 590
Costo Total	\$ 474.155	\$ 5.689.860
Costo unitario total	\$ 780	\$ 780

Fuente: elaboración propia

7.9.13. Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 100 gr.

Estado de costos maní crocante sabor jamón – 100 gr.

Tabla 139. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 100 gr.

Costos maní crocante sabor jamón 100 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg/l	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 15,6	\$ 252.265	\$ 3.027.184
Sal	\$ 19,0	\$ 0,1	\$ 2.158	\$ 25.895
Bicarbonato de sodio	\$ 397,8	\$ 1,0	\$ 16.113	\$ 193.354
Azúcar	\$ 209,7	\$ 2,2	\$ 35.669	\$ 428.024

Harina de arroz	\$ 204,9	\$ 6,1	\$ 99.593	\$ 1.195.120
Jamón	\$ 435,7	\$ 6,5	\$ 105.865	\$ 1.270.385
Subtotal			\$ 511.663	\$ 6.139.962
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 124.656	\$ 1.495.872
Insumos				
Flow pack		\$ 6,3	\$ 102.600	\$ 1.231.204
Cajas de cartón corrugado		\$ 1,9	\$ 30.120	\$ 361.437
Cinta de embalaje		\$ 0,0	\$ 686	\$ 8.234
Pallets de madera		\$ 0,6	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch		\$ 0,1	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal			\$ 146.081	\$ 1.752.973
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 158.993	\$ 1.907.913
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 15.685	\$ 188.214
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 333.038	\$ 3.996.455
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 20	\$ 236
Córdoba			\$ 7	\$ 80
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 20	\$ 236
Subtotal			\$ 46	\$ 552
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 1.381	\$ 16.572
Instagram			\$ 1.198	\$ 14.382
Google Ads			\$ 1.371	\$ 16.453
Subtotal			\$ 3.951	\$ 47.406
Otros costos				
Licencia Software			\$ 1.085	\$ 13.020
Gastos varios			\$ 1.480	\$ 17.755
Teléfono e Internet			\$ 1.529	\$ 18.347
Subtotal			\$ 4.094	\$ 49.123
TOTAL			\$ 1.298.206	\$ 15.578.471

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 100 gr.

Tabla 140. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 100 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón 100 gr.		
Unidades producidas	\$ 16.200	\$ 194.400
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 307.377	\$ 3.688.529
Costo unitario fijo	\$ 19	\$ 19
Costo total variable	\$ 990.828	\$ 11.889.942
Costo unitario variable	\$ 61	\$ 61
Costo Total	\$ 1.298.206	\$ 15.578.471
Costo unitario total	\$ 80	\$ 80

Fuente: elaboración propia

7.9.14. Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 250 gr.

Estado de costos maní crocante sabor jamón – 250 gr.

Tabla 141. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 250 gr.

Costos maní crocante sabor jamón 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 38,93	\$ 283.799	\$ 3.405.582
Sal	\$ 19,03	\$ 0,33	\$ 2.428	\$ 29.132

Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 2,49	\$ 18.127	\$ 217.523
Azúcar	\$ 209,69	\$ 5,50	\$ 40.127	\$ 481.527
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 15,37	\$ 112.043	\$ 1.344.510
Jamón	\$ 435,66	\$ 16,34	\$ 119.099	\$ 1.429.183
Subtotal			\$ 575.621	\$ 6.907.457
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 140.238	\$ 1.682.856
Insumos				
Flow pack		\$ 12,18	\$ 88.762	\$ 1.065.146
Cajas de cartón corrugado		\$ 6,21	\$ 45.291	\$ 543.494
Cinta de embalaje		\$ 0,14	\$ 1.032	\$ 12.381
Pallets de madera		\$ 1,77	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch		\$ 0,41	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal			\$ 150.929	\$ 1.811.144
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 178.867	\$ 2.146.402
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 17.645	\$ 211.741
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 374.668	\$ 4.496.012
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 22	\$ 265
Córdoba			\$ 7	\$ 90
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 22	\$ 265
Subtotal			\$ 52	\$ 621
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 1.554	\$ 18.643
Instagram			\$ 1.348	\$ 16.179
Google Ads			\$ 1.542	\$ 18.510
Subtotal			\$ 4.444	\$ 53.332
Otros costos				
Licencia Software			\$ 1.221	\$ 14.648
Gastos varios			\$ 1.665	\$ 19.975
Teléfono e Internet			\$ 1.720	\$ 20.640
Subtotal			\$ 4.605	\$ 55.263
TOTAL			\$ 1.447.069	\$ 17.364.828

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 250 gr.

Tabla 142. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 7.290	\$ 87.480
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 345.800	\$ 4.149.595
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 1.101.269	\$ 13.215.234
Costo unitario variable	\$ 151	\$ 151
Costo Total	\$ 1.447.069	\$ 17.364.828
Costo unitario total	\$ 199	\$ 199

Fuente: elaboración propia

7.9.15. Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 500 gr.

Estado de costos maní crocante sabor jamón – 500 gr.

Tabla 143. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 500 gr.

Costos maní crocante sabor jamón 500 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual

Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 157.666	\$ 1.891.990
Sal	\$ 19,03	\$ 0,67	\$ 1.349	\$ 16.184
Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 4,97	\$ 10.071	\$ 120.846
Azúcar	\$ 209,69	\$ 11,01	\$ 22.293	\$ 267.515
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 30,74	\$ 62.246	\$ 746.950
Jamón	\$ 435,66	\$ 32,67	\$ 66.166	\$ 793.990
Subtotal			\$ 319.790	\$ 3.837.476
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 77.910	\$ 934.920
Insumos				
Flow pack		\$ 20,16	\$ 40.833	\$ 490.002
Cajas de cartón corrugado		\$ 13,99	\$ 28.335	\$ 340.019
Cinta de embalaje		\$ 0,32	\$ 646	\$ 7.746
Pallets de madera		\$ 5,09	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch		\$ 1,17	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal			\$ 82.489	\$ 989.864
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 99.370	\$ 1.192.446
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 9.803	\$ 117.634
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 208.149	\$ 2.497.785
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 12	\$ 147
Córdoba			\$ 4	\$ 50
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 12	\$ 147
Subtotal			\$ 29	\$ 345
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 863	\$ 10.357
Instagram			\$ 749	\$ 8.989
Google Ads			\$ 857	\$ 10.283
Subtotal			\$ 2.469	\$ 29.629
Otros costos				
Licencia Software			\$ 678	\$ 8.138
Gastos varios			\$ 925	\$ 11.097
Teléfono e Internet			\$ 956	\$ 11.467
Subtotal			\$ 2.558	\$ 30.702
TOTAL			\$ 802.567	\$ 9.630.800

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 500 gr.

Tabla 144. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 500 gr.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón 500 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.025	\$ 24.300
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 192.111	\$ 2.305.330
Costo unitario fijo	\$ 95	\$ 95
Costo total variable	\$ 610.456	\$ 7.325.470
Costo unitario variable	\$ 301	\$ 301
Costo Total	\$ 802.567	\$ 9.630.800
Costo unitario total	\$ 396	\$ 396

Fuente: elaboración propia

7.9.16. Costos totales y unitarios maní crocante sabor jamón – 1 kg.

Estado de costos maní crocante sabor jamón – 1 kg.

Tabla 145. Estado de costos maní crocante sabor jamón – 1 kg.

Costos maní crocante sabor jamón 1 kg.	
--	--

Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 155,72	\$ 94.677	\$ 1.136.128
Sal	\$ 19,03	\$ 1,33	\$ 810	\$ 9.719
Bicarbonato de sodio	\$ 397,85	\$ 9,95	\$ 6.047	\$ 72.567
Azúcar	\$ 209,69	\$ 22,02	\$ 13.387	\$ 160.641
Harina de arroz	\$ 204,92	\$ 61,48	\$ 37.378	\$ 448.539
Jamón	\$ 435,66	\$ 65,35	\$ 39.732	\$ 476.786
Subtotal			\$ 192.032	\$ 2.304.381
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 46.746	\$ 560.952
Insumos				
Flow pack		\$ 29,87	\$ 18.163	\$ 217.958
Cajas de cartón corrugado		\$ 27,89	\$ 16.956	\$ 203.476
Cinta de embalaje		\$ 0,64	\$ 386	\$ 4.635
Pallets de madera		\$ 8,48	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 1,95	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 41.843	\$ 502.118
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 59.622	\$ 715.467
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 5.882	\$ 70.580
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 124.889	\$ 1.498.671
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 7	\$ 88
Córdoba			\$ 2	\$ 30
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 7	\$ 88
Subtotal			\$ 17	\$ 207
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 518	\$ 6.214
Instagram			\$ 449	\$ 5.393
Google Ads			\$ 514	\$ 6.170
Subtotal			\$ 1.481	\$ 17.777
Otros costos				
Licencia Software			\$ 407	\$ 4.883
Gastos varios			\$ 555	\$ 6.658
Teléfono e Internet			\$ 573	\$ 6.880
Subtotal			\$ 1.535	\$ 18.421
TOTAL			\$ 474.048	\$ 5.688.575

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón – 1 kg.

Tabla 146. Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón –1 kg.

Costos unitarios fijos y variables maní crocante sabor jamón 1 kg		
Unidades producidas	\$ 608	\$ 7.296
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 115.267	\$ 1.383.198
Costo unitario fijo	\$ 190	\$ 190
Costo total variable	\$ 358.781	\$ 4.305.376
Costo unitario variable	\$ 590	\$ 590
Costo Total	\$ 474.048	\$ 5.688.575
Costo unitario total	\$ 780	\$ 780

Fuente: elaboración propia

7.9.17. Costos totales y unitarios pasta de maní clásica – 250 gr.**Estado de costos pasta de maní clásica – 250 gr.**

Tabla 147. Estado de costos pasta de maní clásica – 250 gr.

Costos pasta de maní clásica x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 58,3	\$ 755.355	\$ 9.064.254
Subtotal			\$ 755.355	\$ 9.064.254
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 249.312	\$ 2.991.744
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 1.464.804	\$ 17.577.648
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 36.144	\$ 433.724
Cinta de embalaje		\$ 0,1	\$ 823	\$ 9.881
Pallets de madera		\$ 0,8	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch		\$ 0,2	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal			\$ 1.514.446	\$ 18.173.351
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 317.986	\$ 3.815.827
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 31.369	\$ 376.429
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 666.076	\$ 7.992.911
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 39	\$ 472
Córdoba			\$ 13	\$ 159
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 39	\$ 472
Subtotal			\$ 92	\$ 1.103
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 2.762	\$ 33.143
Instagram			\$ 2.397	\$ 28.763
Google Ads			\$ 2.742	\$ 32.906
Subtotal			\$ 7.901	\$ 94.813
Otros costos				
Licencia Software			\$ 2.170	\$ 26.041
Gastos varios			\$ 2.959	\$ 35.510
Teléfono e Internet			\$ 3.058	\$ 36.694
Subtotal			\$ 8.187	\$ 98.245
TOTAL			\$ 3.550.723	\$ 42.608.677

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 250 gr.

Tabla 148. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 12.960,0	\$ 155.520,0
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 614.754,8	\$ 7.377.057,3
Costo unitario fijo	\$ 47,4	\$ 47,4
Costo total variable	\$ 2.935.968,3	\$ 35.231.619,4
Costo unitario variable	\$ 226,5	\$ 226,5
Costo Total	\$ 3.550.723,1	\$ 42.608.676,7
Costo unitario total	\$ 274	\$ 274

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní clásica – 400 gr.

Tabla 149. Estado de costos pasta de maní clásica – 400 gr.

Costos pasta de maní clásica x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual

Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 93,25	\$ 755.355	\$ 9.064.254
Subtotal			\$ 755.355	\$ 9.064.254
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 249.312	\$ 2.991.744
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 915.503	\$ 10.986.030
Cajas de cartón corrugado		\$ 3,48	\$ 45.068	\$ 540.817
Cinta de embalaje		\$ 0,08	\$ 1.027	\$ 12.320
Pallets de madera		\$ 0,99	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch		\$ 0,23	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal			\$ 977.441	\$ 11.729.290
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 317.986	\$ 3.815.827
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 31.369	\$ 376.429
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 666.076	\$ 7.992.911
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 39	\$ 472
Córdoba			\$ 13	\$ 159
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 39	\$ 472
Subtotal			\$ 92	\$ 1.103
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 2.762	\$ 33.143
Instagram			\$ 2.397	\$ 28.763
Google Ads			\$ 2.742	\$ 32.906
Subtotal			\$ 7.901	\$ 94.813
Otros costos				
Licencia Software			\$ 2.170	\$ 26.041
Gastos varios			\$ 2.959	\$ 35.510
Teléfono e Internet			\$ 3.058	\$ 36.694
Subtotal			\$ 8.187	\$ 98.245
TOTAL			\$ 3.013.718	\$ 36.164.615

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 400 gr.

Tabla 150. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 8.100	\$ 97.200
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 614.755	\$ 7.377.057
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 2.398.963	\$ 28.787.558
Costo unitario variable	\$ 296	\$ 296
Costo Total	\$ 3.013.718	\$ 36.164.615
Costo unitario total	\$ 372	\$ 372

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní clásica – 1,5 kg.

Tabla 151. Estado de costos pasta de maní clásica – 1,5 kg.

Costos pasta de maní clásica x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 349,70	\$ 377.677	\$ 4.532.127
Subtotal			\$ 377.677	\$ 4.532.127
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 124.656	\$ 1.495.872

Insumos			
Frasco	\$ 626,78	\$ 676.917	\$ 8.123.004
Cajas de cartón corrugado	\$ 18,59	\$ 20.080	\$ 240.958
Cinta de embalaje	\$ 0,42	\$ 457	\$ 5.489
Pallets de madera	\$ 7,16	\$ 7.731	\$ 92.771
Film stretch	\$ 1,64	\$ 1.775	\$ 21.302
Subtotal		\$ 706.960	\$ 8.483.525
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 158.993	\$ 1.907.913
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 15.685	\$ 188.214
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 333.038	\$ 3.996.455
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 20	\$ 236
Córdoba		\$ 7	\$ 80
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 20	\$ 236
Subtotal		\$ 46	\$ 552
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 1.381	\$ 16.572
Instagram		\$ 1.198	\$ 14.382
Google Ads		\$ 1.371	\$ 16.453
Subtotal		\$ 3.951	\$ 47.406
Otros costos			
Licencia Software		\$ 1.085	\$ 13.020
Gastos varios		\$ 1.480	\$ 17.755
Teléfono e Internet		\$ 1.529	\$ 18.347
Subtotal		\$ 4.094	\$ 49.123
TOTAL		\$ 1.725.099	\$ 20.701.188

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 1,5 kg.

Tabla 152. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní clásica 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 1.080	\$ 12.960
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 307.377	\$ 3.688.529
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285
Costo total variable	\$ 1.417.722	\$ 17.012.659
Costo unitario variable	\$ 1.313	\$ 1.313
Costo Total	\$ 1.725.099	\$ 20.701.188
Costo unitario total	\$ 1.597	\$ 1.597

Fuente: elaboración propia

7.9.18. Costos totales y unitarios pasta de maní crocante – 250 gr.

Estado de costos pasta de maní crocante – 250 gr.

Tabla 153. Estado de costos pasta de maní crocante – 250 gr.

Costos pasta de maní crocante x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 58,3	\$ 755.355	\$ 9.064.254
Subtotal			\$ 755.355	\$ 9.064.254
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 249.312	\$ 2.991.744
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 1.464.804	\$ 17.577.648
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 36.144	\$ 433.724

Cinta de embalaje	\$ 0,1	\$ 823	\$ 9.881
Pallets de madera	\$ 0,8	\$ 10.308	\$ 123.695
Film stretch	\$ 0,2	\$ 2.367	\$ 28.403
Subtotal		\$ 1.514.446	\$ 18.173.351
Mano de obra indirecta			
Subtotal		\$ 317.986	\$ 3.815.827
Amortizaciones			
Subtotal		\$ 31.369	\$ 376.429
Energía Eléctrica			
Subtotal		\$ 666.076	\$ 7.992.911
Costos de distribución			
Buenos Aires		\$ 39	\$ 472
Córdoba		\$ 13	\$ 159
Entre Ríos y Santa Fe		\$ 39	\$ 472
Subtotal		\$ 92	\$ 1.103
Costos de publicidad y promoción			
Facebook		\$ 2.762	\$ 33.143
Instagram		\$ 2.397	\$ 28.763
Google Ads		\$ 2.742	\$ 32.906
Subtotal		\$ 7.901	\$ 94.813
Otros costos			
Licencia Software		\$ 2.170	\$ 26.041
Gastos varios		\$ 2.959	\$ 35.510
Teléfono e Internet		\$ 3.058	\$ 36.694
Subtotal		\$ 8.187	\$ 98.245
TOTAL		\$ 3.550.723	\$ 42.608.677

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 250 gr.

Tabla 154. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante x 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 12.960	\$ 155.520
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 614.755	\$ 7.377.057
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 2.935.968	\$ 35.231.619
Costo unitario variable	\$ 227	\$ 227
Costo Total	\$ 3.550.723	\$ 42.608.677
Costo unitario total	\$ 274	\$ 274

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní crocante – 400 gr.

Tabla 155. Estado de costos pasta de maní crocante – 400 gr.

Costos pasta de maní crocante x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 93,25	\$ 755.355	\$ 9.064.254
Subtotal			\$ 755.355	\$ 9.064.254
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 249.312	\$ 2.991.744
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 915.503	\$ 10.986.030
Cajas de cartón corrugado		\$ 3,48	\$ 45.068	\$ 540.817
Cinta de embalaje		\$ 0,08	\$ 1.027	\$ 12.320
Pallets de madera		\$ 0,99	\$ 12.885	\$ 154.618
Film stretch		\$ 0,23	\$ 2.959	\$ 35.504
Subtotal			\$ 977.441	\$ 11.729.290

Mano de obra indirecta		
Subtotal	\$ 317.986	\$ 3.815.827
Amortizaciones		
Subtotal	\$ 31.369	\$ 376.429
Energía Eléctrica		
Subtotal	\$ 666.076	\$ 7.992.911
Costos de distribución		
Buenos Aires	\$ 39	\$ 472
Córdoba	\$ 13	\$ 159
Entre Ríos y Santa Fe	\$ 39	\$ 472
Subtotal	\$ 92	\$ 1.103
Costos de publicidad y promoción		
Facebook	\$ 2.762	\$ 33.143
Instagram	\$ 2.397	\$ 28.763
Google Ads	\$ 2.742	\$ 32.906
Subtotal	\$ 7.901	\$ 94.813
Otros costos		
Licencia Software	\$ 2.170	\$ 26.041
Gastos varios	\$ 2.959	\$ 35.510
Teléfono e Internet	\$ 3.058	\$ 36.694
Subtotal	\$ 8.187	\$ 98.245
TOTAL	\$ 3.013.718	\$ 36.164.615

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 400 gr.

Tabla 156. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 8.100	\$ 97.200
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 614.755	\$ 7.377.057
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 2.398.963	\$ 28.787.558
Costo unitario variable	\$ 296	\$ 296
Costo Total	\$ 3.013.718	\$ 36.164.615
Costo unitario total	\$ 372	\$ 372

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní crocante – 1,5 kg.

Tabla 157. Estado de costos pasta de maní crocante – 1,5 kg.

Costos pasta de maní crocante x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 349,70	\$ 377.677	\$ 4.532.127
Subtotal			\$ 377.677	\$ 4.532.127
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 124.656	\$ 1.495.872
Insumos				
Frasco		\$ 626,78	\$ 676.917	\$ 8.123.004
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,59	\$ 20.080	\$ 240.958
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 457	\$ 5.489
Pallets de madera		\$ 7,16	\$ 7.731	\$ 92.771
Film stretch		\$ 1,64	\$ 1.775	\$ 21.302
Subtotal			\$ 706.960	\$ 8.483.525
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 158.993	\$ 1.907.913
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 15.685	\$ 188.214

Energía Eléctrica		
Subtotal	\$ 333.038	\$ 3.996.455
Costos de distribución		
Buenos Aires	\$ 20	\$ 236
Córdoba	\$ 7	\$ 80
Entre Ríos y Santa Fe	\$ 20	\$ 236
Subtotal	\$ 46	\$ 552
Costos de publicidad y promoción		
Facebook	\$ 1.381	\$ 16.572
Instagram	\$ 1.198	\$ 14.382
Google Ads	\$ 1.371	\$ 16.453
Subtotal	\$ 3.951	\$ 47.406
Otros costos		
Licencia Software	\$ 1.085	\$ 13.020
Gastos varios	\$ 1.480	\$ 17.755
Teléfono e Internet	\$ 1.529	\$ 18.347
Subtotal	\$ 4.094	\$ 49.123
TOTAL	\$ 1.725.099	\$ 20.701.188

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 1,5 kg.

Tabla 158. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní crocante 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 1.080	\$ 12.960
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 307.377	\$ 3.688.529
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285
Costo total variable	\$ 1.417.722	\$ 17.012.659
Costo unitario variable	\$ 1.313	\$ 1.313
Costo Total	\$ 1.725.099	\$ 20.701.188
Costo unitario total	\$ 1.597	\$ 1.597

Fuente: elaboración propia

7.9.19. Costos totales y unitarios pasta de maní con almendras – 250 gr.

Estado de costos pasta de maní con almendras – 250 gr.

Tabla 159. Estado de costos pasta de maní con almendras – 250 gr.

Costos pasta de maní con almendras x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 48,7	\$ 210.461	\$ 2.525.537
Almendras	\$ 386,5	\$ 19,3	\$ 83.494	\$ 1.001.926
Subtotal			\$ 293.955	\$ 3.527.462
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 488.268	\$ 5.859.216
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 12.048	\$ 144.575
Cinta de embalaje		\$ 0,1	\$ 274	\$ 3.294
Pallets de madera		\$ 1,2	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,3	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 506.928	\$ 6.083.133
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304

Costos de distribución		
Buenos Aires	\$ 13	\$ 157
Córdoba	\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe	\$ 13	\$ 157
Subtotal	\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción		
Facebook	\$ 921	\$ 11.048
Instagram	\$ 799	\$ 9.588
Google Ads	\$ 914	\$ 10.969
Subtotal	\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos		
Licencia Software	\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios	\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet	\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.227.857	\$ 14.734.286

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 250 gr.

Tabla 160. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 4.320	\$ 51.840
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 1.022.939	\$ 12.275.267
Costo unitario variable	\$ 237	\$ 237
Costo Total	\$ 1.227.857	\$ 14.734.286
Costo unitario total	\$ 284	\$ 284

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con almendras – 400 gr.

Tabla 161. Estado de costos pasta de maní con almendras – 400 gr.

Costos pasta de maní con almendras x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 210.221	\$ 2.522.653
Almendras	\$ 386,55	\$ 30,92	\$ 83.494	\$ 1.001.926
Subtotal			\$ 293.715	\$ 3.524.579
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 305.168	\$ 3.662.010
Cajas de cartón corrugado		\$ 5,62	\$ 15.171	\$ 182.057
Cinta de embalaje		\$ 0,13	\$ 346	\$ 4.147
Pallets de madera		\$ 1,91	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,44	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 327.022	\$ 3.924.264
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires		\$ 13	\$ 157	
Córdoba		\$ 4	\$ 53	

Entre Ríos y Santa Fe	\$ 13	\$ 157
Subtotal	\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción		
Facebook	\$ 921	\$ 11.048
Instagram	\$ 799	\$ 9.588
Google Ads	\$ 914	\$ 10.969
Subtotal	\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos		
Licencia Software	\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios	\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet	\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.047.711	\$ 12.572.533

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 400 gr.

Tabla 162. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.700	\$ 32.400
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 842.793	\$ 10.113.514
Costo unitario variable	\$ 312	\$ 312
Costo Total	\$ 1.047.711	\$ 12.572.533
Costo unitario total	\$ 388	\$ 388

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con almendras – 1,5 kg.

Tabla 163. Estado de costos pasta de maní con almendras – 1,5 kg.

Costos pasta de maní con almendras x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 292,09	\$ 105.151	\$ 1.261.807
Almendras	\$ 386,55	\$ 115,96	\$ 41.747	\$ 500.963
Subtotal			\$ 146.898	\$ 1.762.770
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 41.552	\$ 498.624
Insumos				
Frasco		\$ 626,78	\$ 225.639	\$ 2.707.668
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,59	\$ 6.693	\$ 80.319
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 152	\$ 1.830
Pallets de madera		\$ 7,16	\$ 2.577	\$ 30.924
Film stretch		\$ 1,64	\$ 592	\$ 7.101
Subtotal			\$ 235.653	\$ 2.827.842
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 52.998	\$ 635.971
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 5.228	\$ 62.738
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 111.013	\$ 1.332.152
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 7	\$ 79
Córdoba			\$ 2	\$ 27
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 7	\$ 79
Subtotal			\$ 15	\$ 184
Costos de publicidad y promoción				

Facebook	\$ 460	\$ 5.524
Instagram	\$ 399	\$ 4.794
Google Ads	\$ 457	\$ 5.484
Subtotal	\$ 1.317	\$ 15.802
Otros costos		
Licencia Software	\$ 362	\$ 4.340
Gastos varios	\$ 493	\$ 5.918
Teléfono e Internet	\$ 510	\$ 6.116
Subtotal	\$ 1.365	\$ 16.374
TOTAL	\$ 596.038	\$ 7.152.457

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 1,5 kg.

Tabla 164. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con almendras 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 360	\$ 4.320
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 102.459	\$ 1.229.510
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285
Costo total variable	\$ 493.579	\$ 5.922.947
Costo unitario variable	\$ 1.371	\$ 1.371
Costo Total	\$ 596.038	\$ 7.152.457
Costo unitario total	\$ 1.656	\$ 1.656

Fuente: elaboración propia

7.9.20. Costos totales y unitarios pasta de maní con nueces – 250 gr.

Estado de costos pasta de maní con nueces – 250 gr.

Tabla 165. Estado de costos pasta de maní con nueces – 250 gr.

Costos pasta de maní con nueces x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 48,7	\$ 210.461	\$ 2.525.537
Nueces	\$ 177,8	\$ 8,9	\$ 38.396	\$ 460.747
Subtotal			\$ 248.857	\$ 2.986.284
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 488.268	\$ 5.859.216
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 12.048	\$ 144.575
Cinta de embalaje		\$ 0,1	\$ 274	\$ 3.294
Pallets de madera		\$ 1,2	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,3	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 506.928	\$ 6.083.133
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588

Google Ads	\$ 914	\$ 10.969
Subtotal	\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos		
Licencia Software	\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios	\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet	\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.182.759	\$ 14.193.108

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 250 gr.

Tabla 166. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 4.320	\$ 51.840
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 977.841	\$ 11.734.089
Costo unitario variable	\$ 226	\$ 226
Costo Total	\$ 1.182.759	\$ 14.193.108
Costo unitario total	\$ 274	\$ 274

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con nueces – 400 gr.

Tabla 167. Estado de costos pasta de maní con nueces – 400 gr.

Costos pasta de maní con nueces x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 210.221	\$ 2.522.653
Nueces	\$ 177,76	\$ 14,22	\$ 38.396	\$ 460.747
Subtotal			\$ 248.617	\$ 2.983.401
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 305.168	\$ 3.662.010
Cajas de cartón corrugado		\$ 5,62	\$ 15.171	\$ 182.057
Cinta de embalaje		\$ 0,13	\$ 346	\$ 4.147
Pallets de madera		\$ 1,91	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,44	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 327.022	\$ 3.924.264
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588
Google Ads			\$ 914	\$ 10.969
Subtotal			\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos				

Licencia Software	\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios	\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet	\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.002.613	\$ 12.031.355

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 400 gr.

Tabla 168. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.700	\$ 32.400
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 797.695	\$ 9.572.336
Costo unitario variable	\$ 295	\$ 295
Costo Total	\$ 1.002.613	\$ 12.031.355
Costo unitario total	\$ 371	\$ 371

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con nueces – 1,5 kg.

Tabla 169. Estado de costos pasta de maní con nueces – 1,5 kg.

Costos pasta de maní con nueces x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 292,09	\$ 105.151	\$ 1.261.807
Nueces	\$ 177,76	\$ 53,33	\$ 19.198	\$ 230.374
Subtotal			\$ 124.348	\$ 1.492.181
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 41.552	\$ 498.624
Insumos				
Frasco		\$ 626,78	\$ 225.639	\$ 2.707.668
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,59	\$ 6.693	\$ 80.319
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 152	\$ 1.830
Pallets de madera		\$ 7,16	\$ 2.577	\$ 30.924
Film stretch		\$ 1,64	\$ 592	\$ 7.101
Subtotal			\$ 235.653	\$ 2.827.842
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 52.998	\$ 635.971
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 5.228	\$ 62.738
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 111.013	\$ 1.332.152
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 7	\$ 79
Córdoba			\$ 2	\$ 27
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 7	\$ 79
Subtotal			\$ 15	\$ 184
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 460	\$ 5.524
Instagram			\$ 399	\$ 4.794
Google Ads			\$ 457	\$ 5.484
Subtotal			\$ 1.317	\$ 15.802
Otros costos				
Licencia Software			\$ 362	\$ 4.340
Gastos varios			\$ 493	\$ 5.918
Teléfono e Internet			\$ 510	\$ 6.116

Subtotal	\$ 1.365	\$ 16.374
TOTAL	\$ 573.489	\$ 6.881.868

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 1,5 kg.

Tabla 170. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con nueces 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 360	\$ 4.320
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 102.459	\$ 1.229.510
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285
Costo total variable	\$ 471.030	\$ 5.652.358
Costo unitario variable	\$ 1.308	\$ 1.308
Costo Total	\$ 573.489	\$ 6.881.868
Costo unitario total	\$ 1.593	\$ 1.593

Fuente: elaboración propia

7.9.21. Costos totales y unitarios pasta de maní con cacao – 250 gr.**Estado de costos pasta de maní con cacao – 250 gr.**

Tabla 171. Estado de costos pasta de maní con cacao – 250 gr.

Costos pasta de maní con cacao x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 48,7	\$ 210.461	\$ 2.525.537
Cacao	\$ 273,0	\$ 13,6	\$ 58.965	\$ 707.580
Subtotal			\$ 269.426	\$ 3.233.117
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 488.268	\$ 5.859.216
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 12.048	\$ 144.575
Cinta de embalaje		\$ 0,1	\$ 274	\$ 3.294
Pallets de madera		\$ 1,2	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,3	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 506.928	\$ 6.083.133
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588
Google Ads			\$ 914	\$ 10.969
Subtotal			\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos				

Licencia Software	\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios	\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet	\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.203.328	\$ 14.439.940

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 250 gr.

Tabla 172. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 4.320,0	\$ 51.840,0
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 998.410	\$ 11.980.921
Costo unitario variable	\$ 231	\$ 231
Costo Total	\$ 1.203.328	\$ 14.439.940
Costo unitario total	\$ 279	\$ 279

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con cacao – 400 gr.

Tabla 173. Estado de costos pasta de maní con cacao – 400 gr.

Costos pasta de maní con cacao x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 210.221	\$ 2.522.653
Cacao	\$ 272,99	\$ 21,84	\$ 58.965	\$ 707.580
Subtotal			\$ 269.186	\$ 3.230.234
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 305.168	\$ 3.662.010
Cajas de cartón corrugado		\$ 5,62	\$ 15.171	\$ 182.057
Cinta de embalaje		\$ 0,13	\$ 346	\$ 4.147
Pallets de madera		\$ 1,91	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,44	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 327.022	\$ 3.924.264
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588
Google Ads			\$ 914	\$ 10.969
Subtotal			\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos				
Licencia Software			\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios			\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet			\$ 1.019	\$ 12.231

Subtotal	\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL	\$ 1.023.182	\$ 12.278.188

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 400 gr.

Tabla 174. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.700,00	\$ 32.400,00
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 818.264	\$ 9.819.169
Costo unitario variable	\$ 303	\$ 303
Costo Total	\$ 1.023.182	\$ 12.278.188
Costo unitario total	\$ 379	\$ 379

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con cacao – 1,5 kg.

Tabla 175. Estado de costos pasta de maní con cacao – 1,5 kg.

Costos pasta de maní con cacao x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 292,09	\$ 105.151	\$ 1.261.807
Cacao	\$ 272,99	\$ 81,90	\$ 29.483	\$ 353.790
Subtotal			\$ 134.633	\$ 1.615.597
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 41.552	\$ 498.624
Insumos				
Frasco		\$ 626,78	\$ 225.639	\$ 2.707.668
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,59	\$ 6.693	\$ 80.319
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 152	\$ 1.830
Pallets de madera		\$ 7,16	\$ 2.577	\$ 30.924
Film stretch		\$ 1,64	\$ 592	\$ 7.101
Subtotal			\$ 235.653	\$ 2.827.842
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 52.998	\$ 635.971
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 5.228	\$ 62.738
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 111.013	\$ 1.332.152
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 7	\$ 79
Córdoba			\$ 2	\$ 27
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 7	\$ 79
Subtotal			\$ 15	\$ 184
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 460	\$ 5.524
Instagram			\$ 399	\$ 4.794
Google Ads			\$ 457	\$ 5.484
Subtotal			\$ 1.317	\$ 15.802
Otros costos				
Licencia Software			\$ 362	\$ 4.340
Gastos varios			\$ 493	\$ 5.918
Teléfono e Internet			\$ 510	\$ 6.116
Subtotal			\$ 1.365	\$ 16.374
TOTAL			\$ 583.774	\$ 7.005.284

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 1,5 kg.

Tabla 176. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con cacao 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 360,00	\$ 4.320,00
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 102.459	\$ 1.229.510
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285
Costo total variable	\$ 481.315	\$ 5.775.775
Costo unitario variable	\$ 1.337	\$ 1.337
Costo Total	\$ 583.774	\$ 7.005.284
Costo unitario total	\$ 1.622	\$ 1.622

Fuente: elaboración propia

7.9.22. Costos totales y unitarios pasta de maní con chips – 250 gr.**Estado de costos pasta de maní con chips – 250 gr.**

Tabla 177. Estado de costos pasta de maní con chips – 250 gr.

Costos pasta de maní con chips x 250 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,5	\$ 48,7	\$ 210.461	\$ 2.525.537
Chips de chocolate	\$ 258,5	\$ 12,9	\$ 55.840	\$ 670.081
Subtotal			\$ 266.301	\$ 3.195.618
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,0	\$ 488.268	\$ 5.859.216
Cajas de cartón corrugado		\$ 2,8	\$ 12.048	\$ 144.575
Cinta de embalaje		\$ 0,1	\$ 274	\$ 3.294
Pallets de madera		\$ 1,2	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,3	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 506.928	\$ 6.083.133
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588
Google Ads			\$ 914	\$ 10.969
Subtotal			\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos				
Licencia Software			\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios			\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet			\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal			\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL			\$ 1.200.203	\$ 14.402.442

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 250 gr.

Tabla 178. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 250 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 4.320	\$ 51.840
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 47	\$ 47
Costo total variable	\$ 995.285	\$ 11.943.422
Costo unitario variable	\$ 230	\$ 230
Costo Total	\$ 1.200.203	\$ 14.402.442
Costo unitario total	\$ 278	\$ 278

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con chips – 400 gr.

Tabla 179. Estado de costos pasta de maní con chips – 400 gr.

Costos pasta de maní con chips x 400 gr.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 77,86	\$ 210.221	\$ 2.522.653
Chips de chocolate	\$ 258,52	\$ 20,68	\$ 55.840	\$ 670.081
Subtotal			\$ 266.061	\$ 3.192.735
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 83.104	\$ 997.248
Insumos				
Frasco		\$ 113,03	\$ 305.168	\$ 3.662.010
Cajas de cartón corrugado		\$ 5,62	\$ 15.171	\$ 182.057
Cinta de embalaje		\$ 0,13	\$ 346	\$ 4.147
Pallets de madera		\$ 1,91	\$ 5.154	\$ 61.847
Film stretch		\$ 0,44	\$ 1.183	\$ 14.202
Subtotal			\$ 327.022	\$ 3.924.264
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 105.995	\$ 1.271.942
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 10.456	\$ 125.476
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 222.025	\$ 2.664.304
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 13	\$ 157
Córdoba			\$ 4	\$ 53
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 13	\$ 157
Subtotal			\$ 31	\$ 368
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 921	\$ 11.048
Instagram			\$ 799	\$ 9.588
Google Ads			\$ 914	\$ 10.969
Subtotal			\$ 2.634	\$ 31.604
Otros costos				
Licencia Software			\$ 723	\$ 8.680
Gastos varios			\$ 986	\$ 11.837
Teléfono e Internet			\$ 1.019	\$ 12.231
Subtotal			\$ 2.729	\$ 32.748
TOTAL			\$ 1.020.057	\$ 12.240.689

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 400 gr.

Tabla 180. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 400 gr.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 2.700	\$ 32.400

	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 204.918	\$ 2.459.019
Costo unitario fijo	\$ 76	\$ 76
Costo total variable	\$ 815.139	\$ 9.781.670
Costo unitario variable	\$ 302	\$ 302
Costo Total	\$ 1.020.057	\$ 12.240.689
Costo unitario total	\$ 378	\$ 378

Fuente: elaboración propia

Estado de costos pasta de maní con chips – 1,5 kg.

Tabla 181. Estado de costos pasta de maní con chips – 1,5 kg.

Costos pasta de maní con chips x 1,5 kg.				
Materias Primas				
Item	Precio x kg	Precio unitario	Costo mensual	Costo anual
Maní confitería crudo	\$ 222,46	\$ 292,09	\$ 105.151	\$ 1.261.807
Chips de chocolate	\$ 258,52	\$ 77,56	\$ 27.920	\$ 335.041
Subtotal			\$ 133.071	\$ 1.596.848
Mano de obra directa				
Subtotal			\$ 41.552	\$ 498.624
Insumos				
Frasco		\$ 626,78	\$ 225.639	\$ 2.707.668
Cajas de cartón corrugado		\$ 18,59	\$ 6.693	\$ 80.319
Cinta de embalaje		\$ 0,42	\$ 152	\$ 1.830
Pallets de madera		\$ 7,16	\$ 2.577	\$ 30.924
Film stretch		\$ 1,64	\$ 592	\$ 7.101
Subtotal			\$ 235.653	\$ 2.827.842
Mano de obra indirecta				
Subtotal			\$ 52.998	\$ 635.971
Amortizaciones				
Subtotal			\$ 5.228	\$ 62.738
Energía Eléctrica				
Subtotal			\$ 111.013	\$ 1.332.152
Costos de distribución				
Buenos Aires			\$ 7	\$ 79
Córdoba			\$ 2	\$ 27
Entre Ríos y Santa Fe			\$ 7	\$ 79
Subtotal			\$ 15	\$ 184
Costos de publicidad y promoción				
Facebook			\$ 460	\$ 5.524
Instagram			\$ 399	\$ 4.794
Google Ads			\$ 457	\$ 5.484
Subtotal			\$ 1.317	\$ 15.802
Otros costos				
Licencia Software			\$ 362	\$ 4.340
Gastos varios			\$ 493	\$ 5.918
Teléfono e Internet			\$ 510	\$ 6.116
Subtotal			\$ 1.365	\$ 16.374
TOTAL			\$ 582.211	\$ 6.986.535

Fuente: elaboración propia

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 1,5 kg.

Tabla 182. Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips – 1,5 kg.

Costos unitarios fijos y variables pasta de maní con chips 1,5 kg.		
Unidades producidas	\$ 360	\$ 4.320
	Mensual	Anual
Costo total fijo	\$ 102.459	\$ 1.229.510
Costo unitario fijo	\$ 285	\$ 285

Costo total variable	\$ 479.752	\$ 5.757.025
Costo unitario variable	\$ 1.333	\$ 1.333
Costo Total	\$ 582.211	\$ 6.986.535
Costo unitario total	\$ 1.617	\$ 1.617

Fuente: elaboración propia

7.10. Ingresos unitarios y totales

7.10.1. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.

Tabla 183. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 100 gr.		
Unidades producidas	64800	777600
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 69	\$ 69
Margen de utilidad	52%	\$ 36
Precio de venta	\$ 105	\$ 105
Ingresos	\$ 6.811.694	\$ 81.740.322
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 137	\$ 137
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 178	\$ 178

Fuente: elaboración propia

7.10.2. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.

Tabla 184. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 250 gr.		
Unidades producidas	29160	349920
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 171	\$ 171
Margen de utilidad	52%	\$ 89
Precio de venta	\$ 259	\$ 259
Ingresos	\$ 7.558.147	\$ 90.697.765
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 337	\$ 337
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 438	\$ 438

Fuente: elaboración propia

7.10.3. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.

Tabla 185. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 500 gr.		
Unidades producidas	8100	97200
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 341	\$ 341
Margen de utilidad	52%	\$ 177
Precio de venta	\$ 518	\$ 518
Ingresos	\$ 4.196.885	\$ 50.362.616
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 674	\$ 674
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 876	\$ 876

Fuente: elaboración propia

7.10.4. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 1 kg.

Tabla 186. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 1 kg.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado sin sal 1 kg		
Unidades producidas	2430	29160
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 679	\$ 679
Margen de utilidad	52%	\$ 353
Precio de venta	\$ 1.032	\$ 1.032
Ingresos	\$ 2.506.889	\$ 30.082.671
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 1.341	\$ 1.341
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 1.743	\$ 1.743

Fuente: elaboración propia

7.10.5. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 100 gr.

Tabla 187. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 100 gr.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 100 gr.		
Unidades producidas	32400	388800
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 70	\$ 70
Margen de utilidad	52%	\$ 36
Precio de venta	\$ 106	\$ 106
Ingresos	\$ 3.425.248	\$ 41.102.982
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 137	\$ 137
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 179	\$ 179

Fuente: elaboración propia

7.10.6. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 250 gr.

Tabla 188. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 250 gr.

Precio de venta - ingresos maní pelado y tostado con sal 250 gr.		
Unidades producidas	14580	174960
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 163	\$ 163
Margen de utilidad	52%	\$ 85
Precio de venta	\$ 248	\$ 248
Ingresos	\$ 3.618.619	\$ 43.423.426
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 323	\$ 323
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 419	\$ 419

Fuente: elaboración propia

7.10.7. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 500 gr.

Tabla 189. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 500 gr.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 500 gr.		
Unidades producidas	4050	48600
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 327	\$ 327
Margen de utilidad	52%	\$ 170
Precio de venta	\$ 496	\$ 496
Ingresos	\$ 2.010.641	\$ 24.127.691
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 645	\$ 645
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 839	\$ 839

Fuente: elaboración propia

7.10.8. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 1 kg.

Tabla 190. Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 1 kg.

Precio de venta – ingresos maní pelado y tostado con sal 1 kg		
Unidades producidas	1215	14580
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 651	\$ 651
Margen de utilidad	52%	\$ 338
Precio de venta	\$ 989	\$ 989
Ingresos	\$ 1.201.623	\$ 14.419.476
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 1.286	\$ 1.286
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 1.671	\$ 1.671

Fuente: elaboración propia

7.10.9. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 100 gr.

Tabla 191. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 100 gr.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 100 gr.		
Unidades producidas	16200	194400
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 80	\$ 80

Margen de utilidad	52%	\$ 42	\$ 42
Precio de venta		\$ 122	\$ 122
Ingresos		\$ 1.973.707	\$ 23.684.480
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 158	\$ 158
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 206	\$ 206

Fuente: elaboración propia

7.10.10. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 250 gr.

Tabla 192. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 250 gr.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 250 gr.			
Unidades producidas		7290	87480
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 199	\$ 199
Margen de utilidad	52%	\$ 103	\$ 103
Precio de venta		\$ 302	\$ 302
Ingresos		\$ 2.200.033	\$ 26.400.394
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 392	\$ 392
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 510	\$ 510

Fuente: elaboración propia

7.10.11. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 500 gr.

Tabla 193. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 500 gr.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 500 gr.			
Unidades producidas		2025	24300
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 396	\$ 396
Margen de utilidad	52%	\$ 206	\$ 206
Precio de venta		\$ 603	\$ 603
Ingresos		\$ 1.220.172	\$ 14.642.069
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 783	\$ 783
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 1.018	\$ 1.018

Fuente: elaboración propia

7.10.12. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 1 kg.

Tabla 194. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 1 kg.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor queso 1 kg			
Unidades producidas		608	7296
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 780	\$ 780
Margen de utilidad	52%	\$ 406	\$ 406
Precio de venta		\$ 1.185	\$ 1.185
Ingresos		\$ 720.716	\$ 8.648.587
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 1.541	\$ 1.541
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 2.003	\$ 2.003

Fuente: elaboración propia

7.10.13. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 100 gr.

Tabla 195. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 100 gr.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 100 gr.			
Unidades producidas		16200	194400
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 80	\$ 80
Margen de utilidad	52%	\$ 42	\$ 42
Precio de venta		\$ 122	\$ 122
Ingresos		\$ 1.973.273	\$ 23.679.275
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 158	\$ 158
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 206	\$ 206

Fuente: elaboración propia

7.10.14. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 250 gr.

Tabla 196. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 250 gr.

Precio de venta - ingresos maní crocante sabor jamón 250 gr.		
Unidades producidas	7290	87480
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 199	\$ 199
Margen de utilidad	52%	\$ 103
Precio de venta	\$ 302	\$ 302
Ingresos	\$ 2.199.545	\$ 26.394.539
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 392	\$ 392
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 510	\$ 510

Fuente: elaboración propia

7.10.15. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 500 gr.

Tabla 197. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 500 gr.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 500 gr.		
Unidades producidas	2025	24300
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 396	\$ 396
Margen de utilidad	52%	\$ 206
Precio de venta	\$ 602	\$ 602
Ingresos	\$ 1.219.901	\$ 14.638.816
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 783	\$ 783
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 1.018	\$ 1.018

Fuente: elaboración propia

7.10.16. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 1 kg.

Tabla 198. Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 1 kg.

Precio de venta – ingresos maní crocante sabor jamón 1 kg		
Unidades producidas	608	7296
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 780	\$ 780
Margen de utilidad	52%	\$ 405
Precio de venta	\$ 1.185	\$ 1.185
Ingresos	\$ 720.553	\$ 8.646.633
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 1.541	\$ 1.541
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 2.003	\$ 2.003

Fuente: elaboración propia

7.10.17. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 250 gr.

Tabla 199. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 250 gr.		
Unidades producidas	\$ 12.960	\$ 155.520
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 274	\$ 274
Margen de utilidad	52%	\$ 142
Precio de venta	\$ 416	\$ 416
Ingresos	\$ 5.397.099	\$ 64.765.189
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 541	\$ 541
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 704	\$ 704

Fuente: elaboración propia

7.10.18. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 400 gr.

Tabla 200. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 400 gr.		
Unidades producidas	\$ 8.100	\$ 97.200
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 372	\$ 372

Margen de utilidad	52%	\$ 193	\$ 193
Precio de venta		\$ 566	\$ 566
Ingresos		\$ 4.580.851	\$ 54.970.215
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 735	\$ 735
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 956	\$ 956

Fuente: elaboración propia

7.10.19. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 1,5 kg.

Tabla 201. Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 1,5 kg.

Precio de venta – ingresos pasta de maní clásica 1,5 kg.			
Unidades producidas		\$ 1.080	\$ 12.960
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 1.597	\$ 1.597
Margen de utilidad	52%	\$ 831	\$ 831
Precio de venta		\$ 2.428	\$ 2.428
Ingresos		\$ 2.622.150	\$ 31.465.805
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 3.156	\$ 3.156
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 4.103	\$ 4.103

Fuente: elaboración propia

7.10.20. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 250 gr.

Tabla 202. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante x 250 gr.			
Unidades producidas		12960	155520
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 274	\$ 274
Margen de utilidad	52%	\$ 142	\$ 142
Precio de venta		\$ 416	\$ 416
Ingresos		\$ 5.397.099	\$ 64.765.189
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 541	\$ 541
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 704	\$ 704

Fuente: elaboración propia

7.10.21. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 400 gr.

Tabla 203. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 400 gr.			
Unidades producidas		8100	97200
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 372	\$ 372
Margen de utilidad	52%	\$ 193	\$ 193
Precio de venta		\$ 566	\$ 566
Ingresos		\$ 4.580.851	\$ 54.970.215
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 735	\$ 735
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 956	\$ 956

Fuente: elaboración propia

7.10.22. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 1,5 kg.

Tabla 204. Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 1,5 kg.

Precio de venta – ingresos pasta de maní crocante 1,5 kg.			
Unidades producidas		1080	12960
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 1.597	\$ 1.597
Margen de utilidad	52%	\$ 831	\$ 831
Precio de venta		\$ 2.428	\$ 2.428
Ingresos		\$ 2.622.150	\$ 31.465.805
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 3.156	\$ 3.156
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 4.103	\$ 4.103

Fuente: elaboración propia

7.10.23. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 250 gr.

Tabla 205. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 250 gr.		
Unidades producidas	4320	51840
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 284	\$ 284
Margen de utilidad	52%	\$ 148
Precio de venta	\$ 432	\$ 432
Ingresos	\$ 1.866.343	\$ 22.396.115
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 562	\$ 562
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 730	\$ 730

Fuente: elaboración propia

7.10.24. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 400 gr.

Tabla 206. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 400 gr.		
Unidades producidas	2700	32400
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 388	\$ 388
Margen de utilidad	52%	\$ 202
Precio de venta	\$ 590	\$ 590
Ingresos	\$ 1.592.521	\$ 19.110.251
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 767	\$ 767
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 997	\$ 997

Fuente: elaboración propia

7.10.25. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 1,5 kg.

Tabla 207. Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 1,5 kg.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con almendras 1,5 kg.		
Unidades producidas	360	4320
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 1.656	\$ 1.656
Margen de utilidad	52%	\$ 861
Precio de venta	\$ 2.517	\$ 2.517
Ingresos	\$ 905.978	\$ 10.871.735
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 3.272	\$ 3.272
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 4.253	\$ 4.253

Fuente: elaboración propia

7.10.26. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 250 gr.

Tabla 208. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 250 gr.		
Unidades producidas	4320	51840
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 274	\$ 274
Margen de utilidad	52%	\$ 142
Precio de venta	\$ 416	\$ 416
Ingresos	\$ 1.797.794	\$ 21.573.524
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 541	\$ 541
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 703	\$ 703

Fuente: elaboración propia

7.10.27. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 400 gr.

Tabla 209. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 400 gr.		
Unidades producidas	2700	32400
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 371	\$ 371

Margen de utilidad	52%	\$ 193	\$ 193
Precio de venta		\$ 564	\$ 564
Ingresos		\$ 1.523.972	\$ 18.287.659
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 734	\$ 734
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 954	\$ 954

Fuente: elaboración propia

7.10.28. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 1,5 kg.

Tabla 210. Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 1,5 kg.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con nueces 1,5 kg.			
Unidades producidas		360	4320
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 1.593	\$ 1.593
Margen de utilidad	52%	\$ 828	\$ 828
Precio de venta		\$ 2.421	\$ 2.421
Ingresos		\$ 871.703	\$ 10.460.439
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 3.148	\$ 3.148
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 4.092	\$ 4.092

Fuente: elaboración propia

7.10.29. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 250 gr.

Tabla 211. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 250 gr.			
Unidades producidas		4320	51840
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 279	\$ 279
Margen de utilidad	52%	\$ 145	\$ 145
Precio de venta		\$ 423	\$ 423
Ingresos		\$ 1.829.059	\$ 21.948.710
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 550	\$ 550
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 716	\$ 716

Fuente: elaboración propia

7.10.30. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 400 gr.

Tabla 212. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 400 gr.			
Unidades producidas		2700	32400
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 379	\$ 379
Margen de utilidad	52%	\$ 197	\$ 197
Precio de venta		\$ 576	\$ 576
Ingresos		\$ 1.555.237	\$ 18.662.845
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 749	\$ 749
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 973	\$ 973

Fuente: elaboración propia

7.10.31. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 1,5 kg.

Tabla 213. Precio de venta – ingresos pasta de maní con cacao 1,5 kg.

Precio de venta - ingresos pasta de maní con cacao 1,5 kg.			
Unidades producidas		360	4320
		Mensual	Anual
Costo unitario		\$ 1.622	\$ 1.622
Margen de utilidad	52%	\$ 843	\$ 843
Precio de venta		\$ 2.465	\$ 2.465
Ingresos		\$ 887.336	\$ 10.648.032
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)		\$ 3.204	\$ 3.204
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor		\$ 4.166	\$ 4.166

Fuente: elaboración propia

7.10.32. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 250 gr.

Tabla 214. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 250 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 250 gr.		
Unidades producidas	4320	51840
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 278	\$ 278
Margen de utilidad	52%	\$ 144
Precio de venta	\$ 422	\$ 422
Ingresos	\$ 1.824.309	\$ 21.891.711
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 549	\$ 549
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 714	\$ 714

Fuente: elaboración propia

7.10.33. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 400 gr.

Tabla 215. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 400 gr.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 400 gr.		
Unidades producidas	2700	32400
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 378	\$ 378
Margen de utilidad	52%	\$ 196
Precio de venta	\$ 574	\$ 574
Ingresos	\$ 1.550.487	\$ 18.605.847
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 747	\$ 747
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 970	\$ 970

Fuente: elaboración propia

7.10.34. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 1,5 kg.

Tabla 216. Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 1,5 kg.

Precio de venta – ingresos pasta de maní con chips 1,5 kg.		
Unidades producidas	360	4320
	Mensual	Anual
Costo unitario	\$ 1.617	\$ 1.617
Margen de utilidad	52%	\$ 841
Precio de venta	\$ 2.458	\$ 2.458
Ingresos	\$ 884.961	\$ 10.619.533
Precio de venta distribuidora (utilidad 30%)	\$ 3.196	\$ 3.196
Precio de venta minorista (utilidad 30 %) - final consumidor	\$ 4.154	\$ 4.154

Fuente: elaboración propia

7.10.35. Ingresos totales

Tabla 217. Ingresos totales

Ingresos totales	
Mensual	\$ 85.847.547
Anual	\$ 1.030.170.561

Fuente: elaboración propia

Los precios al consumidor final están dentro del rango de precios que ofrece el mercado, asimilándose a los más caros.

7.11. Punto de equilibrio y de cierre

Como la empresa produce varios productos, se calcularon los puntos de equilibrio y de cierre ponderados.

7.11.1. Punto de equilibrio**Punto de equilibrio – unidades**

Tabla 218. Punto de equilibrio ponderado – unidades

Punto de equilibrio ponderado (anual) - unidades						
Producto	Unidades a producir	Participación	Precio de venta unitario	Costo variable unitario	Contribución marginal	Contribución marginal ponderada
Maní pelado y tostado sin sal 100 gr	777600	9,6%	\$ 105	\$ 50	\$ 55	\$ 5
Maní pelado y tostado sin sal 250 gr	349920	10,8%	\$ 259	\$ 123	\$ 136	\$ 15
Maní pelado y tostado sin sal 500 gr	97200	6,0%	\$ 518	\$ 246	\$ 272	\$ 16
Maní pelado y tostado sin sal 1 kg	29160	3,6%	\$ 1.032	\$ 489	\$ 543	\$ 20
Maní pelado y tostado con sal 100 gr	388800	4,8%	\$ 106	\$ 51	\$ 55	\$ 3
Maní pelado y tostado con sal 250 gr	174960	5,4%	\$ 248	\$ 116	\$ 132	\$ 7
Maní pelado y tostado con sal 500 gr	48600	3,0%	\$ 496	\$ 232	\$ 265	\$ 8
Maní pelado y tostado con sal 1 kg	14580	1,8%	\$ 989	\$ 461	\$ 528	\$ 10
Maní crocante sabor queso 100 gr	194400	2,4%	\$ 122	\$ 61	\$ 61	\$ 1
Maní crocante sabor queso 250 gr	87480	2,7%	\$ 302	\$ 151	\$ 151	\$ 4
Maní crocante sabor queso 500 gr	24300	1,5%	\$ 603	\$ 302	\$ 301	\$ 5
Maní crocante sabor queso 1 kg	7290	0,9%	\$ 1.185	\$ 590	\$ 595	\$ 5
Maní crocante sabor jamón 100 gr	194400	2,4%	\$ 122	\$ 61	\$ 61	\$ 1
Maní crocante sabor jamón 250 gr	87480	2,7%	\$ 302	\$ 151	\$ 151	\$ 4
Maní crocante sabor jamón 500 gr	24300	1,5%	\$ 602	\$ 301	\$ 301	\$ 5
Maní crocante sabor jamón 1 kg	7290	0,9%	\$ 1.185	\$ 590	\$ 595	\$ 5
Pasta de maní clásica 250 gr	155520	4,8%	\$ 416	\$ 227	\$ 190	\$ 9
Pasta de maní clásica 400 gr	97200	4,8%	\$ 566	\$ 296	\$ 269	\$ 13
Pasta de maní clásica 1,5 kg	12960	2,4%	\$ 2.428	\$ 1.313	\$ 1.115	\$ 27
Pasta de maní crocante 250 gr	155520	4,8%	\$ 416	\$ 227	\$ 190	\$ 9
Pasta de maní crocante 400 gr	97200	4,8%	\$ 566	\$ 296	\$ 269	\$ 13
Pasta de maní crocante 1,5 kg	12960	2,4%	\$ 2.428	\$ 1.313	\$ 1.115	\$ 27
Pasta de maní con almendras 250 gr	51840	1,6%	\$ 432	\$ 237	\$ 195	\$ 3
Pasta de maní con almendras 400 gr	32400	1,6%	\$ 590	\$ 312	\$ 278	\$ 4
Pasta de maní con almendras 1,5 kg	4320	0,8%	\$ 2.517	\$ 1.371	\$ 1.146	\$ 9
Pasta de maní con nueces 250 gr	51840	1,6%	\$ 416	\$ 226	\$ 190	\$ 3
Pasta de maní con nueces 400 gr	32400	1,6%	\$ 564	\$ 295	\$ 269	\$ 4
Pasta de maní con nueces 1,5 kg	4320	0,8%	\$ 2.421	\$ 1.308	\$ 1.113	\$ 9
Pasta de maní con cacao 250 gr	51840	1,6%	\$ 423	\$ 231	\$ 192	\$ 3
Pasta de maní con cacao 400 gr	32400	1,6%	\$ 576	\$ 303	\$ 273	\$ 4
Pasta de maní con cacao 1,5 kg	4320	0,8%	\$ 2.465	\$ 1.337	\$ 1.128	\$ 9
Pasta de maní con chips 250 gr	51840	1,6%	\$ 422	\$ 230	\$ 192	\$ 3
Pasta de maní con chips 400 gr	32400	1,6%	\$ 574	\$ 302	\$ 272	\$ 4
Pasta de maní con chips 1,5 kg	4320	0,8%	\$ 2.458	\$ 1.333	\$ 1.126	\$ 9
Margen de contribución ponderado						\$ 277
Costos fijos totales						\$ 153.688.694
Punto de equilibrio ponderado (q)						\$ 554.113

Fuente: elaboración propia

Punto de equilibrio – \$

Tabla 219. Punto de equilibrio – \$

Punto de equilibrio ponderado (anual) - \$				
Producto	Precio de venta unitario	Participación	Unidades de equilibrio	Ingreso de equilibrio
Maní pelado y tostado sin sal 100 gr	\$ 105	9,6%	53195	\$ 5.591.779
Maní pelado y tostado sin sal 250 gr	\$ 259	10,8%	59844	\$ 15.511.374
Maní pelado y tostado sin sal 500 gr	\$ 518	6,0%	33247	\$ 17.226.298
Maní pelado y tostado sin sal 1 kg	\$ 1.032	3,6%	19948	\$ 20.579.275
Maní pelado y tostado con sal 100 gr	\$ 106	4,8%	26597	\$ 2.811.817
Maní pelado y tostado con sal 250 gr	\$ 248	5,4%	29922	\$ 7.426.390

Maní pelado y tostado con sal 500 gr	\$ 496	3,0%	16623	\$ 8.252.764
Maní pelado y tostado con sal 1 kg	\$ 989	1,8%	9974	\$ 9.864.229
Maní crocante sabor queso 100 gr	\$ 122	2,4%	13299	\$ 1.620.233
Maní crocante sabor queso 250 gr	\$ 302	2,7%	14961	\$ 4.515.066
Maní crocante sabor queso 500 gr	\$ 603	1,5%	8312	\$ 5.008.252
Maní crocante sabor queso 1 kg	\$ 1.185	0,9%	4987	\$ 5.911.552
Maní crocante sabor jamón 100 gr	\$ 122	2,4%	13299	\$ 1.619.877
Maní crocante sabor jamón 250 gr	\$ 302	2,7%	14961	\$ 4.514.064
Maní crocante sabor jamón 500 gr	\$ 602	1,5%	8312	\$ 5.007.139
Maní crocante sabor jamón 1 kg	\$ 1.185	0,9%	4987	\$ 5.910.217
Pasta de maní clásica 250 gr	\$ 416	4,8%	26597	\$ 11.076.315
Pasta de maní clásica 500 gr	\$ 566	4,8%	26597	\$ 15.041.844
Pasta de maní clásica 1,5 kg	\$ 2.428	2,4%	13299	\$ 32.288.195
Pasta de maní crocante 250 gr	\$ 416	4,8%	26597	\$ 11.076.315
Pasta de maní crocante 500 gr	\$ 566	4,8%	26597	\$ 15.041.844
Pasta de maní crocante 1,5 kg	\$ 2.428	2,4%	13299	\$ 32.288.195
Pasta de maní con almendras 250 gr	\$ 432	1,6%	8866	\$ 3.830.243
Pasta de maní con almendras 500 gr	\$ 590	1,6%	8866	\$ 5.229.258
Pasta de maní con almendras 1,5 kg	\$ 2.517	0,8%	4433	\$ 11.155.878
Pasta de maní con nueces 250 gr	\$ 416	1,6%	8866	\$ 3.689.562
Pasta de maní con nueces 500 gr	\$ 564	1,6%	8866	\$ 5.004.167
Pasta de maní con nueces 1,5 kg	\$ 2.421	0,8%	4433	\$ 10.733.833
Pasta de maní con cacao 250 gr	\$ 423	1,6%	8866	\$ 3.753.727
Pasta de maní con cacao 500 gr	\$ 576	1,6%	8866	\$ 5.106.831
Pasta de maní con cacao 1,5 kg	\$ 2.465	0,8%	4433	\$ 10.926.329
Pasta de maní con chips 250 gr	\$ 422	1,6%	8866	\$ 3.743.979
Pasta de maní con chips 500 gr	\$ 574	1,6%	8866	\$ 5.091.234
Pasta de maní con chips 1,5 kg	\$ 2.458	0,8%	4433	\$ 10.897.085
Punto de equilibrio ponderado (\$)				\$ 317.345.161

Fuente: elaboración propia

Se puede observar que, tanto en cantidad como en dinero, el punto de equilibrio está por debajo de la producción e ingresos que tendrá la empresa, lo que permite decir que se podrán desarrollar las actividades con normalidad.

7.11.2. Punto de cierre

Punto de cierre – unidades

Tabla 220. Punto de equilibrio cierre – unidades

Punto de cierre ponderado (anual) - unidades	
Costos fijos totales	\$ 153.688.694
Costos fijos no erogables	\$ 7.842.261
Costos fijos erogables	\$ 145.846.434
Margen de contribución ponderado	\$ 277,36
Punto de cierre (q)	525839

Fuente: elaboración propia

Punto de cierre – \$

Tabla 221. Punto de cierre – \$

Punto de cierre ponderado (anual) - \$				
Producto	Precio de venta unitario	Participación	Unidades de equilibrio	Ingreso de equilibrio
Maní pelado y tostado sin sal 100 gr	\$ 105	9,6%	50481	\$ 5.306.448
Maní pelado y tostado sin sal 250 gr	\$ 259	10,8%	56791	\$ 14.719.876
Maní pelado y tostado sin sal 500 gr	\$ 518	6,0%	31550	\$ 16.347.293
Maní pelado y tostado sin sal 1 kg	\$ 1.032	3,6%	18930	\$ 19.529.178

Maní pelado y tostado con sal 100 gr	\$ 106	4,8%	25240	\$ 2.668.338
Maní pelado y tostado con sal 250 gr	\$ 248	5,4%	28395	\$ 7.047.444
Maní pelado y tostado con sal 500 gr	\$ 496	3,0%	15775	\$ 7.831.651
Maní pelado y tostado con sal 1 kg	\$ 989	1,8%	9465	\$ 9.360.888
Maní crocante sabor queso 100 gr	\$ 122	2,4%	12620	\$ 1.537.558
Maní crocante sabor queso 250 gr	\$ 302	2,7%	14198	\$ 4.284.676
Maní crocante sabor queso 500 gr	\$ 603	1,5%	7888	\$ 4.752.696
Maní crocante sabor queso 1 kg	\$ 1.185	0,9%	4733	\$ 5.609.904
Maní crocante sabor jamón 100 gr	\$ 122	2,4%	12620	\$ 1.537.220
Maní crocante sabor jamón 250 gr	\$ 302	2,7%	14198	\$ 4.283.726
Maní crocante sabor jamón 500 gr	\$ 602	1,5%	7888	\$ 4.751.640
Maní crocante sabor jamón 1 kg	\$ 1.185	0,9%	4733	\$ 5.608.637
Pasta de maní clásica 250 gr	\$ 416	4,8%	25240	\$ 10.511.125
Pasta de maní clásica 500 gr	\$ 566	4,8%	25240	\$ 14.274.305
Pasta de maní clásica 1,5 kg	\$ 2.428	2,4%	12620	\$ 30.640.628
Pasta de maní crocante 250 gr	\$ 416	4,8%	25240	\$ 10.511.125
Pasta de maní crocante 500 gr	\$ 566	4,8%	25240	\$ 14.274.305
Pasta de maní crocante 1,5 kg	\$ 2.428	2,4%	12620	\$ 30.640.628
Pasta de maní con almendras 250 gr	\$ 432	1,6%	8413	\$ 3.634.798
Pasta de maní con almendras 500 gr	\$ 590	1,6%	8413	\$ 4.962.425
Pasta de maní con almendras 1,5 kg	\$ 2.517	0,8%	4207	\$ 10.586.628
Pasta de maní con nueces 250 gr	\$ 416	1,6%	8413	\$ 3.501.295
Pasta de maní con nueces 500 gr	\$ 564	1,6%	8413	\$ 4.748.820
Pasta de maní con nueces 1,5 kg	\$ 2.421	0,8%	4207	\$ 10.186.119
Pasta de maní con cacao 250 gr	\$ 423	1,6%	8413	\$ 3.562.186
Pasta de maní con cacao 500 gr	\$ 576	1,6%	8413	\$ 4.846.245
Pasta de maní con cacao 1,5 kg	\$ 2.465	0,8%	4207	\$ 10.368.792
Pasta de maní con chips 250 gr	\$ 422	1,6%	8413	\$ 3.552.935
Pasta de maní con chips 500 gr	\$ 574	1,6%	8413	\$ 4.831.444
Pasta de maní con chips 1,5 kg	\$ 2.458	0,8%	4207	\$ 10.341.040
Punto de cierre poderado (\$)				\$ 301.152.014

Fuente: elaboración propia

Los valores que arroja el punto de cierre superan los costos variables, por lo que se puede decir que la empresa puede trabajar sin generar pérdidas

8. Estudio Financiero

8.1. Capital de trabajo

Tabla 222. Capital de trabajo

Capital de trabajo												
Mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ing. Por ventas contado (80%)	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037	\$ 68.678.037
Ing. Por ventas crédito (20%)		\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509	\$ 17.169.509
Costo variable	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668	\$ 43.670.668
Costo fijo sin amort.	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869	\$ 12.153.869
Stock de MP e Ins.	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079	\$ 16.078.079
Stock de semi-elab. Y en curso de elab.	\$ 78.287	\$ 37.172	\$ 60.278	\$ 33.468	\$ 71.391	\$ 25.748	\$ 70.076	\$ 29.548	\$ 76.210	\$ 21.775	\$ 65.719	\$ 16.724
Total	-\$ 3.302.866	\$ 13.907.759	\$ 13.884.653	\$ 13.911.463	\$ 13.873.539	\$ 13.919.183	\$ 13.874.855	\$ 13.915.382	\$ 13.868.721	\$ 13.923.156	\$ 13.879.212	\$ 13.928.207

Fuente: elaboración propia

Crecimiento anual

Tabla 223. Crecimiento anual

Inversión en Activos fijos	\$ 242.246.667
Capital de trabajo	-\$ 3.302.866
Crecimiento anual	1%

Fuente: elaboración propia

8.2. Cash Flow – capital propio

Tabla 224. Cash flow – capital propio

Cash flow capital propio											
Períodos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Inv. Activo Fijo	-\$ 242.246.667										
Activo de trabajo	-\$ 3.302.866	-\$ 3.762.234									\$ 3.302.866
Valor de desecho											\$ 171.155.839
Ingreso por ventas		\$ 1.013.001.052	\$ 1.023.131.062	\$ 1.033.362.373	\$ 1.043.695.997	\$ 1.054.132.957	\$ 1.064.674.286	\$ 1.075.321.029	\$ 1.086.074.239	\$ 1.096.934.982	\$ 1.107.904.332

Otros ingresos		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Costos Variables		-\$ 524.048.013	-\$ 529.288.494	-\$ 534.581.379	-\$ 539.927.192	-\$ 545.326.464	-\$ 550.779.729	-\$ 556.287.526	-\$ 561.850.401	-\$ 567.468.905	-\$ 573.143.595
Intereses Créditos		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Sub tot 1: Margen bruto		\$ 488.953.038	\$ 493.842.569	\$ 498.780.994	\$ 503.768.804	\$ 508.806.492	\$ 513.894.557	\$ 519.033.503	\$ 524.223.838	\$ 529.466.076	\$ 709.219.442
Costos Fijos tot (con amort)		-\$ 153.688.694	-\$ 153.688.694	-\$ 153.688.694	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297
Sub tot 2: Ut. Antes de impuestos		\$ 335.264.344	\$ 340.153.874	\$ 345.092.300	\$ 351.127.507	\$ 356.165.195	\$ 361.253.260	\$ 366.392.206	\$ 371.582.541	\$ 376.824.779	\$ 556.578.145
Impuestos		-\$ 117.342.520	-\$ 119.053.856	-\$ 120.782.305	-\$ 122.894.627	-\$ 124.657.818	-\$ 126.438.641	-\$ 128.237.272	-\$ 130.053.889	-\$ 131.888.673	-\$ 194.802.351
sub tot 3: Utilidades despues de impuestos		\$ 217.921.823	\$ 221.100.018	\$ 224.309.995	\$ 228.232.880	\$ 231.507.377	\$ 234.814.619	\$ 238.154.934	\$ 241.528.651	\$ 244.936.106	\$ 361.775.794
Amortizaciones		\$ 7.842.261	\$ 7.842.261	\$ 7.842.261	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864
Préstamo Crédito											
Amortización de Capital - Crédito											
Total utilidad neta	-\$ 245.549.533	\$ 225.764.084	\$ 228.942.279	\$ 232.152.256	\$ 235.027.743	\$ 238.302.240	\$ 241.609.483	\$ 244.949.797	\$ 248.323.515	\$ 251.730.970	\$ 368.570.658

Fuente: elaboración propia

8.3.Cash Flow – financiamiento de terceros

Para financiarse, se decide tomar el préstamo CreAR - Nación a través del Banco Nación, Capital \$100,000,000 tasa 49%, 5 años, sistema francés.

Tabla 225. Desarrollo préstamo

Cuota	Interés	Capital	Total Cuota	Mantenimiento cuenta	Total cuota final
1	\$ 49.000.000,00	\$ 7.723.860,85	\$ 56.723.860,85	36000	\$ 56.759.860,85
2	\$ 45.215.308,19	\$ 11.508.552,66	\$ 56.723.860,85	36000	\$ 56.759.860,85
3	\$ 39.576.117,38	\$ 17.147.743,46	\$ 56.723.860,85	36000	\$ 56.759.860,85
4	\$ 31.173.723,08	\$ 25.550.137,76	\$ 56.723.860,85	36000	\$ 56.759.860,85
5	\$ 18.654.155,58	\$ 38.069.705,27	\$ 56.723.860,85	36000	\$ 56.759.860,85

Fuente: elaboración propia en base a datos del préstamo

Tabla 226. Cash Flow – financiamiento de terceros

Cash flow con financiamiento de terceros											
Períodos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Inv. Activo Fijo	-\$ 242.246.667										
Activo de trabajo	-\$ 3.302.866										\$ 3.302.866
Valor de desecho											\$ 171.155.839
Ingreso por ventas		\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$

		1.013.001.0	1.023.131.0	1.033.362.3	1.043.695.9	1.054.132.9	1.064.674.2	1.075.321.0	1.086.074.2	1.096.934.9	1.107.904.3
		52	62	73	97	57	86	29	39	82	32
Otros ingresos		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Costos Variables		-\$ 524.048.013	-\$ 529.288.494	-\$ 534.581.379	-\$ 539.927.192	-\$ 545.326.464	-\$ 550.779.729	-\$ 556.287.526	-\$ 561.850.401	-\$ 567.468.905	-\$ 573.143.595
Intereses Créditos		-\$ 49.036.000	-\$ 45.251.308	-\$ 39.612.117	-\$ 31.209.723	-\$ 18.690.156	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Sub tot 1: Margen bruto		\$ 439.917.038	\$ 448.591.260	\$ 459.168.877	\$ 472.559.081	\$ 490.116.337	\$ 513.894.557	\$ 519.033.503	\$ 524.223.838	\$ 529.466.076	\$ 709.219.442
Costos Fijos tot (con amort)		-\$ 153.688.694	-\$ 153.688.694	-\$ 153.688.694	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297	-\$ 152.641.297
Sub tot 2: Ut. Antes de impuestos		\$ 286.228.344	\$ 294.902.566	\$ 305.480.183	\$ 319.917.784	\$ 337.475.040	\$ 361.253.260	\$ 366.392.206	\$ 371.582.541	\$ 376.824.779	\$ 556.578.145
Impuestos		-\$ 100.179.920	-\$ 103.215.898	-\$ 106.918.064	-\$ 111.971.224	-\$ 118.116.264	-\$ 126.438.641	-\$ 128.237.272	-\$ 130.053.889	-\$ 131.888.673	-\$ 194.802.351
sub tot 3: Utilidades despues de impuestos		\$ 186.048.423	\$ 191.686.668	\$ 198.562.119	\$ 207.946.560	\$ 219.358.776	\$ 234.814.619	\$ 238.154.934	\$ 241.528.651	\$ 244.936.106	\$ 361.775.794
Amortizaciones		\$ 7.842.261	\$ 7.842.261	\$ 7.842.261	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864	\$ 6.794.864
Préstamo Crédito	\$ 100.000.000										
Amortización de Capital - Crédito		-\$ 7.723.861	-\$ 11.508.553	-\$ 17.147.743	-\$ 25.550.138	-\$ 38.069.705					
Total utilidad neta	145.549.533	\$ 186.166.824	\$ 188.020.376	\$ 189.256.636	\$ 189.191.286	\$ 188.083.934	\$ 241.609.483	\$ 244.949.797	\$ 248.323.515	\$ 251.730.970	\$ 368.570.658

Fuente: elaboración propia

8.4. Índices

Tabla 227. Índices

Índices			
Proyectos	VAN	TIR	P. Retorno actualizado
SF	\$ 211.480.905	93,24%	2
CF	\$ 238.518.180	129,18%	2
Tasa	0,50		

Fuente: elaboración propia

Tabla 228. Apalancamientos

APALANCAMIENTOS	
VAN	TIR
1,13	35,95%

Fuente: elaboración propia

Tabla 229. Valores actualizados

Valores Actualizados											
	Inversión	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Sin financiamiento	-\$ 245.549.533	\$ 150.509.390	\$ 228.942.279	\$ 232.152.256	\$ 235.027.743	\$ 238.302.240	\$ 241.609.483	\$ 244.949.797	\$ 248.323.515	\$ 251.730.970	\$ 368.570.658
Con financiamiento	-\$ 145.549.533	\$ 124.111.216	\$ 188.020.376	\$ 189.256.636	\$ 189.191.286	\$ 188.083.934	\$ 241.609.483	\$ 244.949.797	\$ 248.323.515	\$ 251.730.970	\$ 368.570.658
Acumulado SF		\$ 150.509.390	\$ 379.451.669	\$ 611.603.925	\$ 846.631.668	\$ 1.084.933.908	\$ 1.326.543.391	\$ 1.571.493.188	\$ 1.819.816.703	\$ 2.071.547.673	\$ 2.440.118.331
Acumulado CF		\$ 124.111.216	\$ 312.131.592	\$ 501.388.228	\$ 690.579.513	\$ 878.663.448	\$ 1.120.272.930	\$ 1.365.222.728	\$ 1.613.546.243	\$ 1.865.277.213	\$ 2.233.847.870

Fuente: elaboración propia

El proyecto, financiándolo con capital propio, se recupera en un año y 5 meses y, con financiamiento de terceros, se recupera en 1 año y 1 mes.

8.5. Curva de Fisher

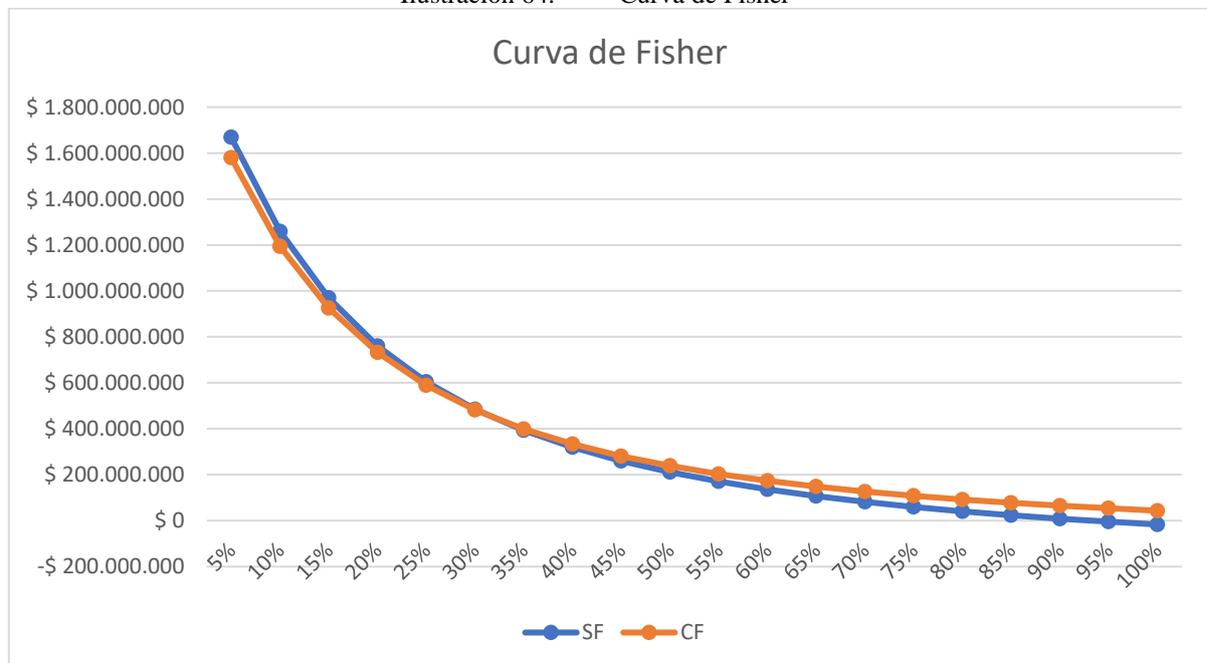
Por último, se realiza una comparación, a través de la Curva de Fisher, de los proyectos con y sin financiamiento de terceros, para decidir qué opción es la más conveniente.

Tabla 230. Curva de Fisher

Curva de Fisher		
Tasas	SF	CF
5%	\$ 1.668.724.603	\$ 1.579.783.581
10%	\$ 1.258.595.950	\$ 1.194.062.037
15%	\$ 969.760.627	\$ 925.006.305
20%	\$ 760.374.449	\$ 731.848.505
25%	\$ 604.530.666	\$ 589.470.134
30%	\$ 485.731.160	\$ 481.959.083
35%	\$ 393.191.152	\$ 398.972.281
40%	\$ 319.687.335	\$ 333.623.622
45%	\$ 260.271.256	\$ 281.225.124
50%	\$ 211.480.905	\$ 238.518.180
55%	\$ 170.846.380	\$ 203.193.353
60%	\$ 136.573.224	\$ 173.583.974
65%	\$ 107.335.453	\$ 148.466.737
70%	\$ 82.137.713	\$ 126.929.462
75%	\$ 60.221.814	\$ 108.281.870
80%	\$ 41.002.318	\$ 91.994.371
85%	\$ 24.021.425	\$ 77.655.410
90%	\$ 8.916.917	\$ 64.941.310
95%	-\$ 4.600.945	\$ 53.594.649
100%	-\$ 16.766.284	\$ 43.408.557

Fuente: elaboración propia

Ilustración 64. Curva de Fisher



Fuente: elaboración propia

En la curva de Fisher se puede observar que a partir de una tasa de 35% comienza a ser más rentable financiarse con capital de terceros.

Teniendo en cuenta esto y que los resultados de los indicadores son mejores tomando el préstamo, se decide realizar el proyecto utilizando capital de terceros.